



Azienda Agricola Foffani

Piazza Giulia 13 – CLAUIANO
33050 Trivignano Udinese – UD - I

tel +39.0432 999584 fax +39.0432 999800
e-mail info@foffani.it web: www.foffani.it

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M

SAUVIGNON 2017 Superiore **DOC Friuli Aquileia**



Der Sauvignon Blanc findet im Friaul seinen idealen Boden. Nach der Kaltvergärung der Maische fermentiert der Most ohne Luftkontakt.

Die strohgelbe Farbe dieses Weins wird begleitet von einem unverwechselbar elegantem Bukett mit Aromen von Grapefruit, Paprika und Salbei, das sich beim Öffnen der Flasche diskret und vertikal entfaltet. Man wird somit progressiv in den spannenden Charakter und in die spezielle Tiefe dieses Weines hineingezogen, und muss ihn nach und nach wiederprobieren um die weitem Facetten zu entdecken. Der Körper ist trocken, bleibt jedoch immer weich und hat eine angenehme Säure.

Der etwas harte Sommer 2017 hat diesen fruchtigen und würzigen Wein positiv beeinflusst: er passt gut zu Risotto, sowie zu raffinierten Reis- und Nudelgerichten, aber auch zu Meeresfrüchten, Krustentieren, gekochtem Seefisch. Mit Parmesan oder anderen reifen Käsesorten explodiert er am Gaumen.

Hervorragend ein Jahr nach der Weinlese, reift er bis zu drei Jahren nach der Lese weiter.

- eigener Weingarten
- Warmer Sommer mit Stürmen
- Mazeration der Trauben für 12 Stunden bei einer Temperatur von 15°C, um die Primäraromen zu extrahieren
- Gärung bei niedriger Temperatur
- Ganze Weinherstellung inahltanks
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität
- Alkoholgehalt : 13%
- DOC Gebiet: DOC FRIULI AQUILEIA
- Firmensitz: Gemeinde Trivignano Udinese, Ortsteil Clauiano (UD)
- Boden : Lehm und Kies