



## 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](mailto:info@foffani.it) web: [www.foffani.it](http://www.foffani.it)

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



## REFOSCO dal peduncolo rosso 2012 TerVinum DOC Friuli Aquileia

Ein lang ersehntes Comeback für diesen Refosco, der seit drei Jahren gefehlt hatte: moderner Wein mit viel Tradition, da er bereits von den alten Römern nach Friaul gebracht wurde. Die Trauben nehmen eine rote, auch sehr intensive Tönung an und bewahren gleichzeitig einen hohen Säuregrad, der weit über dem der aus Frankreich importierten internationalen Reben liegt.

Nach langer Gärung der Maische wird dieser Wein ein Jahr lang in Stahltanks ausgebaut. Er zeigt eine charakteristische violettrote Farbe und verströmt einen Duft nach roten Beeren, Kirsche und Sauerkirsche.

Er wird jung getrunken, auch als Aperitif, da er keine störende Tannine hat. Sehr lebhaft, passt er sehr gut zu reifem Käse, Aufschnitt, gegrilltem Fleisch und fettigen Gerichten. Mittlerer Körper, rund und trocken, kann ohne weiteres im Sommer mit Kellertemperatur getrunken werden, im Winter jedoch kommt er mit Zimmertemperatur bis 20°C am besten zur Geltung.

- eigener Weingarten
- Guyot Anlage
- Warmer Sommer
- Traubeproduktion 10.000 Kg pro Hektar
- Lange Gärung mit *Delestage*
- 1 Jahr Ausbau im Edeltank
- Laboruntersuchung der Naturkorken vor der Abfüllung
- Filterung bei Abfüllung
- 2.500 produzierte Flaschen
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmitteln
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse

Alkoholgehalt	12,5°
Restzucker	1,6 gr/l
Säure	4,9 gr/l HTH
Trockenextrakt	25,5 gr/l

Region	DOC FRIULI AQUILEIA
Ort	CLAUIANO Borgo Medioevale (UD)
Weingarten	Braida Calligaris
Rebstöcke pro Hektar	4000
Boden	Lehm und Kies