



## 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

## FRIULANO 2018

### DOC Friuli



Aus den Trauben des einheimischen Tocai Friulano hergestellt. Die Farbe ist Gelb und tendiert leicht zum Grünlichen, der Duft leicht fruchtig mit einer charakteristischen Mandelnote und nach Wiesenblumen duftend.

Die Vinifizierung erfolgt im Stahltank.

Trocken und kräftig, der Friulano 2018 hat eine leicht bitterliche Note und eine angenehme Säure; Er ist somit ein feiner und gelungener Wein, der frisch getrunken zu vielen Gelegenheiten passt, als Aperitif oder zu sommerlichen Gerichten. Besonders gut passt er auch zu lokalen Spezialitäten wie z.B. der Montasio-Käse, der San Daniele-Rohschinken oder auch die typischen Eiergerichten mit Frühlingskräutern.

Der junge Charakter gewinnt ihm viele neue Fans und ist von vielen Friulano „Nostalgiker“ sehr beliebt.

- Eigener Weingarten
- Warmer Sommer
- Ausbau in Edelstahltanks
- *Elevage* in Stahltanks *sur lies* den ganzen Winter
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- SQNPI-Zertifizierung (Italienisches Qualitätssystem für integrierte Produktion): kein Glyphosate, mechanische Unkrautbekämpfung, Kontrolle aller Prozesse im Weingarten und im Weinkeller
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität
- Alkoholgehalt : 13%
- DOC Gebiet : DOC FRIULI
- Gemeinde: Trivignano Udinese, Ortsteil Clauiano (UD)
- Boden : Lehm und Kies



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA