



## Azienda Agricola Giovanni 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



Prodotto da uve di Tocai Friulano. Il colore è giallo tendente al verdognolo ed il profumo leggermente fruttato, con caratteristico sentore di mandorla e profumo di fiori di campo.

La vinificazione in acciaio a contatto con le bucce consente l'estrazione delle caratteristiche tipiche di questo vitigno.

Secco e pieno, appena amarognolo, di contenuta acidità, il Friulano è un vino importante, ricercato da molti appassionati. Può essere bevuto anche non troppo fresco, adatto a molte occasioni, come aperitivo e a tavola, specialmente d'estate.

Carattere giovane, natura socievole e spiccatamente territoriale, ama la buona compagnia e si accompagna volentieri con i prodotti locali, quali il classico prosciutto crudo, il formaggio Montasio e le primaverili frittate con erbe selvatiche, grazie all'equilibrato apporto minerale del terreno e alla personalità che lo contraddistingue.

- vigneti di proprietà
- non utilizzo di glifosato, diserbo meccanico
- estate calda con precipitazioni forti
- diraspatura protetta con ghiaccio secco
- vinificazione per alzata di cappello
- elevazione in cisterne d'acciaio sur lies
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- gradi alcolici 12,5° vol
- zona viticola DOC FRIULI
- località azienda: Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)
- terreno : argilla su fondo ghiaioso



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA