



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 web: www.foffani.it

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



MERLOT BIANCO 2018

Vino varietale vinificato ed affinato in cisterne di acciaio col fiore di uve Merlot. Questa originale vinificazione offre sensazioni nuove e complesse: il profumo è floreale, con un richiamo alle fragranze della rosa; colore chiaro e delicato, corpo armonico, notevole la persistenza del gusto, carattere spiccato e molto interessante.

La particolare tecnica di vinificazione e la provenienza da uve rosse assicurano al prodotto una lunga vita nel tempo, per alcuni anni dopo la vendemmia.

Aperitivo elegante, questo innovativo *blanc de noir* dal respiro internazionale, è indicato anche ad accompagnare piatti di pesce leggero, insalate dolci-salate con frutta, i cibi grassi, creme di verdura, pasta con sughi leggeri. Perfetto per la cucina moderna e particolare, armonizza in modo ottimale con sushi o pesce crudo. Da scoprire con tartare e carpacci. A suo agio con pranzi e cene a buffet.

Da servire ben freddo come aperitivo o a temperatura di cantina, per apprezzarne bene i profumi caratteristici.

- vigneti 100% di proprietà
- estate calda
- sgrondo dell'uva in pressa
- iperossigenazione a bassa temperatura
- defecazione a freddo
- fermentazione del fiore del mosto in acciaio, a 13°C
- *batonage sur lies* tutto l'inverno, in vasche d'acciaio
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- no antifermentativi
- Certificazione SQNPI Sistema Nazionale Qualità per la Produzione Integrata: controllo dei processi di produzione in vigna e per le operazioni di cantina, no glifosato, diserbo meccanico
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- gradi alcolici : 13° vol
- regione : FRIULI VENEZIA GIULIA
- località azienda: Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA