



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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

PINOT GRIGIO 2018 Superiore DOC Friuli Aquileia

Ein Weisswein von hoher Qualität der jeden Tag genossen werden kann.

Der reduktive Ausbau bringt das frische Bukett zur Geltung: Zitrusfrüchten, Akazienblüten und Heu. Während der Gärung kommen noch die Sekundäraromen nach reifem Apfel und Brotkruste dazu.

Er hat eine strohgelbe Farbe und eine perfekte Balance zwischen Säure und Alkoholgehalt. Die leichte mineralische Würze sorgt für einen langen Abgang. Harmonischer Körper, mittelkräftig strukturiert.

Ein erstklassiger, komplexer, feiner Wein, der zu Vorspeisen, leichten Fleischgerichten, Fisch und Käse passt.

Hervorragend als junger Wein, reift er noch in der Flasche bis zu drei Jahren nach.

Kühl bei 10°C servieren.

- 100% aus eigenem Trauben
- Warmer Sommer
- Ganze Weinherstellung in Stahltanks
- Gärung bei kontrollierter Temperatur (15°C)
- *Batonage sur lies* den ganzen Winter
- Sterilfilterung bei Abfüllung
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Volle Rückverfolgbarkeit der Produktionsprozesse
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität
- SQNPI Zertifizierung (Italienisches Qualitätssystem für integrierte Produktion): Kein Glyphosate, mechanische Unkrautbekämpfung, Kontrolle aller Prozesse im Weingarten und im Weinkeller
- Alkoholgehalt : 13%
- DOC Gebiet: DOC FRIULI AQUILEIA
- Gemeinde: Trivignano Udinese, Ortsteil Clauiano (UD)
- Boden : Lehm und Kies