



## 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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

## SAUVIGNON 2018 Superiore

### DOC Friuli Aquileia

Der Sauvignon Blanc findet im Friaul seinen idealen Boden. Nach der Kaltvergärung der Maische fermentiert der Most ohne Luftkontakt.

Die strohgelbe Farbe dieses Weins wird begleitet von einem aromatisch-elegantem und blumigen Bukett mit Nuancen von Grapefruit, Paprika und Salbei, das sich beim Öffnen der Flasche diskret und vertikal entfaltet. Man wird somit progressiv in den spannenden Charakter und in die spezielle Tiefe dieses Weines hineingezogen, und muss ihn nach und nach wiederprobieren um die weiteren Facetten zu entdecken. Der Körper ist trocken, bleibt jedoch immer weich und hat eine angenehme Säure.

Der warme Sommer 2018 hat diesen komplexen Wein positiv beeinflusst: er passt gut zu Risotto, zu raffinierten Nudelgerichten, aber auch zu Asiatischer Küche, Meeresfrüchten, Krustentieren, gekochtem Seefisch. Mit Parmesan oder anderen reifen Käsesorten explodiert er am Gaumen.

Hervorragend ein-zwei Jahre nach der Weinlese, reift er bis zu drei Jahren nach der Lese weiter.

- 100% aus eigenen Trauben
- Mazeration der Trauben für 12 Stunden bei einer Temperatur von 15°C, um die Primäraromen zu extrahieren
- Gärung bei niedriger Temperatur
- Komplette Weinherstellung in Stahltanks
- 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 AQUILEIA
- Gemeinde: Trivignano Udinese, Ortsteil Clauiano (UD)
- Boden : Lehm und Kies