



## 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

## PINOT GRIGIO FRIULI 2019 (auf der Schale)

### DOC Friuli



Der neue kupferfarbene Pinot Grigio ist ein sehr exklusiver Wein. Der Most bleibt für eine kurze Zeit auf der Maische und extrahiert eine leichte Farbe von der grauen Schale der Pinot-Grigio-Traube: die besondere Farbnuance erinnert an einer Zwiebelschale und macht das Auge neugierig. Die Nase ist sehr interessant: vorhanden sind rote Frucht sowie Heu, Gras und grüne Rebzweige. Am Gaumen ist er voll, frisch, vielschichtig; Die überraschenden, samtigen Tannine vervollständigen die natürliche Balance. Ein ungewöhnlicher Weisswein, der teilweise den Charakter eines Rotweins aufweist.

Ein sehr komplexer Wein der es sich verdient hat, eine komplette Mahlzeit zu begleiten, und zwar mit Bravour. Am besten passt er zu warmen Vorspeisen, Geflügel, Kalbsfleisch und Käse. Mit 10°C servieren.

- 100% aus eigenen Trauben
- Warmer, trockener 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
- 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% vol
- DOC-Gebiet : DOC FRIULI
- Gemeinde Trivignano Udinese, Ortschaft Clauiano, Friaul, Italien
- Boden : Lehm auf Kies



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA