



Azienda Vinicola 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

SAUVIGNON 2019 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-eleganten 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 extrem warme und trockene Sommer 2019 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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA