



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

PINOT GRIGIO FRIULI 2019

DOC Friuli



Il Pinot Grigio Friuli 2019 è vinificato con leggera macerazione sulle bucce, operazione che gli conferisce il caratteristico colore più scuro con sfumatura ramata. Molto interessante al naso, dove il bouquet variegato spazia dalla bacca rossa a profumi di fieno ed erba, con note di tralci verdi. In bocca è pieno, stratificato, fresco e consente un'esperienza unica grazie alla presenza discreta dei tannini vellutati e all'equilibrio innato di tutti i suoi componenti.

Vino da tutto pasto, che raggiunge un elevato livello di complessità: compagno ideale di carni bianche, pesce e formaggi. Ottimo anche giovane, migliora con una conservazione in bottiglia non superiore a tre anni. E' un bianco molto adatto da gustare anche nella stagione più fredda.

Servire fresco a 10°C.

- 100% da vigneti di proprietà
- no glifosato, diserbo meccanico
- estate calda e secca
- diraspatura protetta con ghiaccio secco
- defecazione a freddo, senza chiarifiche
- produzione in vasche d'acciaio inox
- fermentazione a 15°C
- no fermentazione malolattica
- *batonage sur lies* tutto l'inverno
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- no antifermentativi
- Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata: controllo dei processi di produzione in vigna e in cantina
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- gradi alcolici : 13° vol
- zona viticola : DOC FRIULI
- località azienda : Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)
- terreno : argilla su fondo ghiaioso



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA