

Giovanni Foffani Azienda Vinicola

Piazza Giulia 13 – CLAUIANO 33050 Trivignano Udinese – UD tel +39.0432 999584, fax +39.0432 999800, cell 335 6352178 info@foffani.it, https://foffani.it P. IVA 06676090159 C.F. FFFGNN45P18L483M Cod, SDI: QE3RKQX



FOFFANI

MERLOT

DOC Friuli Aquileia

Vinificato con lunga macerazione, viene poi affinato in acciaio per valorizzare al massimo gli intensi profumi primari di bacche rosse e ciliegia.

Conquista subito l'occhio con il suo rosso rubino, invoglia con il suo naso intenso e fruttato, e si conferma infine al palato con la sua bella rotondità, asciutto ma smussato, positivo, solare, ottimista e persistente. Compagno perfetto per spuntini di ogni genere e pasti veloci, conquista anche con il suo equilibrato contenuto alcolico.

E' un rosso da pasto, ma anche da piacere, da gustare in ogni occasione grazie al suo buon carattere. Ama i classici come affettati, salame e formaggi, e si accompagna sempre benissimo con le carni alla brace ma anche con brasati e raffinati filetti. Da servire a temperatura ambiente per apprezzarne al meglio tutte le sfumature.

- vigneti di proprietà
- lunga fermentazione con delestage
- · fermentazione malolattica svolta
- elevage di 1 anno in cisterna di acciaio, con apporto di ossigeno mediante travasi.
- no antifermentativi
- zona viticola DOC FRIULI AQUILEIA
- sede azienda: Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD), Italia
- terreno : argilla su fondo ghiaioso