



## 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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

## PINOT GRIGIO di colore ramato

### DOC Friuli

Il Pinot Grigio di colore ramato 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
- 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
- zona viticola : DOC FRIULI
- località azienda : Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)
- terreno : argilla su fondo ghiaioso