



## 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



## REFOSCO dal peduncolo rosso DOC Friuli Aquileia

Il Refosco Foffani porta con sé la modernità di una beva giovane e leggera, come sempre molto gradevole ed equilibrata: è il tipico Refosco di pianura, con tutta la storia di questo vitigno portato in Friuli dagli antichi Romani e vinificato fin da allora.

Le uve raggiungono colorazioni rosse anche molto intense e sono caratterizzate da una gradevole e ben bilanciata acidità.

Vinificato con lunga macerazione, il Refosco 2017 è stato affinato in acciaio per valorizzare al massimo i profumi primari di bacche rosse, prugne, ciliegia e marasca, accompagnati dai sentori erbacei tipici di un vino giovane. Colore rosso rubino, al palato gradevole, fresco e rampante.

La sua personalità vivace lo porta a ben abbinarsi a formaggi saporiti, affettati, grigliate di carne, arrostiti, cotecchini e pietanze grasse. In quanto Refosco di pianura, ha inoltre la caratteristica di abbinarsi ottimamente anche a pietanze a base di pesce grasso, quali anguilla, baccalà oppure brodetti di pesce tipici della cucina locale. E' il classico vino da compagnia.

Da servire a temperatura di cantina in estate, in inverno a temperatura ambiente.

- vigneti di proprietà
- lunga fermentazione con *delestage*
- fermentazione malolattica svolta
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- no antifermentativi
- zona viticola : DOC Friuli Aquileia
- sede azienda : Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD), Italia
- terreno : argilla su fondo ghiaioso