



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

RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA

Prodotto da vitigno autoctono della regione Friuli.

Colore giallo paglierino con riflessi verde pallido. Profumo fresco che ricorda limoni e fiori bianchi. Corpo medio, al palato si presenta subito secco con molta personalità, estremamente fresco eppure ben radicato, con sentore di terra. Temperatura di servizio preferibilmente fresca, oppure fredda a piacere (10-12°C).

Vinificazione in acciaio, la Ribolla Gialla Foffani proviene da un vigneto di nuovo impianto.

Carattere giovane e socievole, è vino per diverse occasioni: ottimo come aperitivo e per accompagnare snacks e stuzzichini: verdure e fiori di zucca pastellati, mozzarelle in carrozza, sarde impanate e funghi in pastella. Si esprime perfettamente come vino da pesce, da crostacei e molluschi, specie se fritti o gratinati. Molto adatto anche a salse a base di maionese, insalata russa, capricciosa, salsa olandese, tonnata, tartara etc. Da provare anche con fonduta (raclette) e formaggio al forno, abbinamento che esalta l'equilibrato apporto minerale del terreno e la sua personalità vivace.

- vigneto nuovo di proprietà, prima produzione anno 2020
- non utilizzo di glifosato, diserbo meccanico
- vinificazione in acciaio
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- località azienda: Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)
- terreno : argilla su fondo ghiaioso