



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

SAUVIGNON Superiore

DOC Friuli Aquileia

Il Sauvignon Blanc trova in Friuli una delle sue terre d'elezione.

Dopo una macerazione a freddo delle bucce, il mosto viene fermentato curando in modo particolare l'assenza di fenomeni ossidativi. Al colore giallo paglierino con riflessi verde pallido s'accompagna un bouquet che spazia dalle fragranze di fiori bianchi al pompelmo e salvia. Il corpo, secco, rimane vellutato e di giusta acidità.

Vino di estrema eleganza, dai profumi fini e tipici. Il carattere complesso e importante lo rende compagno gradito per risotti e primi piatti elaborati e speziati, ma anche adatto a tartufi, frutti di mare, crostacei o pesce bollito. Si sposa ottimamente con il Parmigiano e altri formaggi stagionati. Ottimo un anno dopo la vendemmia, si affina ulteriormente per un altro paio d'anni.

Da servire fresco.

- vigneti di proprietà
- diraspatura protetta con ghiaccio secco
- macerazione di 12 ore a 15°C
- defecazione a freddo
- fermentazione a bassa temperatura
- attentissimo controllo antiossidativo
- no fermentazione malolattica
- produzione in vasche d'acciaio inox
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- no antifermentativi
- Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- zona viticola : DOC FRIULI AQUILEIA
- località azienda : Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)
- terreno : argilla su fondo ghiaioso