



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





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

MERLOT BIANCO



Vino varietale vinificato ed affinato in cisterne di acciaio col fiore di uve Merlot. Questa originale versione *Blanc-de-noir* offre sensazioni nuove e complesse: il profumo è floreale, con un richiamo alle fragranze della rosa; colore chiaro e delicato, corpo armonico, notevole la persistenza del gusto, carattere spiccato e molto interessante.

La particolare tecnica di vinificazione e la provenienza da uve rosse assicurano al prodotto una lunga vita nel tempo, per alcuni anni dopo la vendemmia.

Aperitivo elegante, Merlot Bianco ha respiro internazionale ed è indicato anche ad accompagnare piatti di pesce leggero, insalate dolci-salate con frutta, i cibi grassi, creme di verdura, pasta con sughi leggeri. Perfetto per la cucina moderna e particolare, armonizza in modo ottimale con sushi o pesce crudo. Da scoprire con tartare e carpacci. A suo agio con pranzi e cene a buffet.

Da servire ben freddo come aperitivo o a temperatura di cantina, per apprezzarne bene i profumi caratteristici.

- vigneti 100% di proprietà
- sgrondo dell'uva in pressa
- iperossigenazione a bassa temperatura
- defecazione a freddo
- fermentazione del fiore del mosto in acciaio, a 13°C
- *batonage sur lies* tutto l'inverno, in vasche d'acciaio
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- no antifermentativi
- Certificazione SQNPI Sistema Nazionale Qualità per la Produzione Integrata: controllo dei processi di produzione in vigna e per le operazioni di cantina, no glifosato, diserbo meccanico
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- regione : FRIULI VENEZIA GIULIA
- località azienda: Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)
- terreno : argilla su fondo ghiaioso



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



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



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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



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



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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



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

PINOT GRIGIO SUPERIORE

DOC Friuli Aquileia



E' vino bianco da tutto pasto di alta qualità. Vinificato in leggera riduzione, presenta un bouquet che richiama i profumi primitivi degli agrumi, del fiore d'acacia e del fieno e s'arricchisce in fermentazione con aromi secondari di mela matura e crosta di pane. Il colore è giallo paglierino, il corpo armonico, di media struttura, con acidità ben bilanciata.

Si tratta di un Pinot di categoria decisamente superiore, "Made In Friuli", che si distingue da altri Pinot meno strutturati.

Questo vino raggiunge un elevato livello di complessità e finezza, che lo rende adatto ad un consumo, sempre a tavola, con primi piatti, carni leggere, pesce e formaggi. Ottimo anche giovane, migliora con una conservazione in bottiglia non superiore a tre anni.

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 produttivi in vigna e in cantina
- 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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



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



FRIULANO

DOC Friuli

Prodotto da vitigno autoctono della regione Friuli. Il colore è giallo tendente al verdognolo ed il profumo leggermente fruttato, con caratteristico sentore di mandorla e profumo di fiori di campo.

La vinificazione in acciaio a contatto con le bucce consente l'estrazione delle caratteristiche tipiche di questo vitigno.

Secco e pieno, appena amarognolo, di contenuta acidità, il Friulano è un vino importante, ricercato da molti appassionati. Può essere bevuto anche non troppo fresco, adatto a molte occasioni, come aperitivo e a tavola, specialmente d'estate.

Carattere giovane, natura socievole e spiccatamente territoriale, ama la buona compagnia e si accompagna volentieri con i prodotti locali, quali il classico prosciutto crudo, il formaggio Montasio e le primaverili frittate con erbe selvatiche, grazie all'equilibrato apporto minerale del terreno e alla personalità che lo contraddistingue.

- vigneti di proprietà
- non utilizzo di glifosato, diserbo meccanico
- diraspatura protetta con ghiaccio secco
- vinificazione per alzata di cappello
- elevazione in cisterne d'acciaio sur lies
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- zona viticola DOC FRIULI
- località azienda: Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)
- terreno : argilla su fondo ghiaioso



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



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



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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



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, cotechini 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



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

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



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

ROSATO DOC Friuli Aquileia



La DOC Aquileia è l'unica in Friuli dove è prevista anche la produzione di vini rosati.

Il nostro Rosato proviene da uva Merlot. Già nel bicchiere emoziona l'occhio con il rosa carico e luminoso, che preannuncia freschezza e beva vivace.

Al naso spicca subito la bacca rossa. Al palato è fresco, fruttato e con una piacevole acidità, che ne fa un aperitivo perfetto per l'estate, da bere freschissimo. Solare, sorridente, ottimista e di giusta struttura, ama abbinarsi e dato il suo buon carattere gli riesce estremamente facile: socializza benissimo con spuntini di ogni genere, pasti veloci, e cibi "fast", rivelando tuttavia al consumatore più esperto anche la sua vocazione di vino da tutto pasto a 360 gradi.

- vigneti di proprietà
- non utilizzo di glifosato, diserbo meccanico
- estrazione del mosto fresco dalle bucce prima della fermentazione
- no fermentazione malolattica
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- 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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



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

FIOR DI ROSA

IGT Trevenezie

Moscato Rosa amabile



Fior di Rosa è un vino amabile, leggero ed accattivante, di un luminoso e seducente colore rosa, vinificato in bianco da uve Moscato Rosa.

Al naso si esprime subito con i ben noti sentori di lampone e bacche rosse, amalgamati con brezza primaverile e accenni di fiori dolci. Corpo snello e leggero, con finale armonico e asciutto come da terroir.

L'uva è stata sottoposta a pressatura soffice per evitare di rompere i vinaccioli e liberarne i tannini, e la fermentazione è stata successivamente interrotta per ottenere un vino amabile, di grado alcolico contenuto e dal carattere vivace e gentile, ben disposto ad abbinarsi in modi anche diversi:

- abbinamenti classici: biscotti e pasticceria secca, cantucci, pasta frolla, sbrisolona, offelle, sfogliatine, torcetti, dolci rustici; da utilizzare per sorbetti alla frutta

- abbinamenti estrosi: aperitivo estivo con paste sfoglie salate, lardo, confetture piccanti tipo mostarda.

Servire in calice ampio. Temperatura di servizio: fresco, se come aperitivo. Come vino da dessert anche a temperatura ambiente.

- Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata, no glifosato, diserbo meccanico
- Vigneti di proprietà
- Fermentazione in acciaio
- Filtrazione sterile all'imbottigliamento
- Bottiglia trasparente da 0,75 litri
- No antifermentativi
- Regione: Friuli Venezia Giulia
- Località azienda: Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)
- Terreno: argilla su fondo ghiaioso



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA