



Azienda Vinicola Foffani

Piazza Giulia 13 – CLAUIANO
33050 Trivignano Udinese – UD - I

tel +39.0432 999584 fax +39.0432 999800
e-mail info@foffani.it web <https://foffani.it>

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

FIOR DI ROSA

IGT Trevenezie

Lieblicher Rosenmuskateller

Der Moscato Rosa (Rosenmuskateller) in einer lieblichen Version: vielseitig, jung und leicht, mit herrlichem Bukett und verführerischen, zarten Rosaton.

Die Nase ist fein und erinnert an Himbeeren und roten Früchten, an Frühlingsbrise und süssen Blüten. Der Körper ist schlank, mit harmonischem und trockenem Abgang, typisch für das Terroir.

Die hellroten Trauben werden sanft gepresst um die Kerne nicht zu zerdrücken; Die Tannine werden somit nicht freigesetzt, und das Gärverfahren wird vor Vollendung gestoppt. Auf diese Art und Weise entsteht der LIEBLICHE ROSENMUSKATELLER "FIOR DI ROSA". Mit seinem sanften jedoch lebhaften Charakter, eignet er sich perfekt für ganz viele Matches:

- Klassisch: Kekse und Mübteiggebäck , typische italienische Kekse wie Cantuccini oder andere regionale Kekse, Blätterteig, Mandelkekse usw. Ganz besonders als Bestandteil eines frischen Sorbets.
- Ungewöhnlich: Aperitif für Sommerabende, mit herzhaftem Blätterteig, Speck (ungeräuchert) von Colonnata, pikanter Konfitüre wie z.B. italienische Mostarda.

Servierglas: grosse Kelchgläser. Beliebiger frisch oder kalt servieren. .

- SQNPI Zertifizierung (Italienisches Qualitätssystem für integrierte Produktion): Kein Glyphosat, mechanische Unkrautbekämpfung, Kontrolle aller Prozesse im Weingarten und im Weinkeller
- 100% aus eigenen Trauben
- Most bleibt auf der Maische für 1 Tag, Gärung in Stahltanks
- Sterilfiltration bei Abfüllung
- Transparente Glasflasche zu je 0,75 liter
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- Region: Friaul Julisch Venetien
- Gemeinde: Trivignano Udinese fraz.Clauiano (UD)
- Boden : Lehm auf Kies