



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



REFOSCO dal peduncolo rosso DOC Friuli Aquileia

Der Refosco Foffani ist, ein junger, moderner Wein mit viel Tradition, da diese Rebe bereits von den alten Römern nach Friaul gebracht wurde. Die Trauben nehmen eine rote, teilweise auch sehr intensive Tönung an und bewahren gleichzeitig einen angenehmen Säuregrad.

Nach einem angemessenen Kontakt mit der Maische, wird dieser Wein in Stahltank vinifiziert, um die frischen Düfte der Trauben aufzubewahren. Das ergibt die charakteristische violettrote Farbe, den Duft der roten Beeren, Kirschen und Sauerkirschen, sowie einen grasigen Akzent, typisch für einen jungen Wein.

Mit seinem lebhaften Gemüt, liebt er vor allem die gute Gesellschaft, und passt daher gut zu reifem Käse, Aufschnitt, gegrilltem Fleisch und fettigen Gerichten. Mittlerer Körper, rund und trocken, kann ohne weiteres im Sommer mit Kellertemperatur getrunken werden, im Winter jedoch kommt er mit Zimmertemperatur bis 20°C am besten zur Geltung.

- eigener Weingarten
- sehr warmer Sommer
- Traubeproduktion 10.000 Kg pro Hektar
- Lange Gärung mit *Delestage*
- Malolaktische Gärung
- Sterile Filterung bei Abfüllung
- Laboruntersuchung der Naturkorken vor der Abfüllung
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- DOC Gebiet: Friuli Aquileia
- Firmensitz: Gemeinde Trivignano Udinese, Ortsteil Clauiano (UD) Italien
- Boden : Lehm und Kies