



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 <http://foffani.it>

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M

RIBOLLA GIALLA IGT VENEZIA GIULIA



Ribolla Gialla Foffani wird aus der gleichnamigen autochtonen Traube gewonnen: ein typisches Produkt aus der Region Friaul.

Farbe: strohgelb mit hellgrünen Reflexen. Nase: frisch, erinnert an Zitronen und weissen Blüten. Mittlerer Körper. Trocken und lebhaft, reich an Persönlichkeit jedoch stets harmonisch, gut geerdet. Serviertemperatur: frisch oder kalt, je nach Geschmack (10-12°C).

Unser Ribolla Gialla ist in Stahl vinifiziert, stammt aus einem neuen Weingarten und hat ihre Premiere im 2020 gehabt.

Charakter: jung und gesellig, perfekt für viele Anlässe und fantasiereiche Matches: als Aperitif mit allen möglichen Snacks, besonders falls mit Mayo abgeschmeckt oder frittiert. Perfekt zu gebackene Champignons. Einfach ideal zu Fisch, Krustentiere und Meeresfrüchten, oder zu Sossen wie Tartare oder Hollandaise. Raclette und Ofenkäse sind ebenfalls zu empfehlen: die natürliche, diskrete mineralische Würze aus unseren Böden rundet alles nochmal schön ab und macht unserem Ribolla so richtig lebhaft jedoch stets ausbalanciert.

- Eigener, neuer Weingarten
- Ausbau in Edelstahltanks
- SQNPI-Zertifizierung (Italienisches Qualitätssystem für integrierte Produktion): kein Glyphosate, mechanische Unkrautbekämpfung, Kontrolle und Rückverfolgbarkeit aller Prozesse im Weingarten und im Weinkeller
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität
- Gemeinde: Trivignano Udinese, Ortsteil Clauiano (UD)
- Boden : Lehm und Kies



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA