



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: www.foffani.it

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

SAUVIGNON Superiore

DOC Friuli Aquileia

Der Sauvignon Blanc "Superiore" von Foffani ist ein extrem eleganter Wein, mit mittlerem Körper.

Nach der Kaltvergärung der Maische fermentiert der Most ohne Luftkontakt.

Die strohgelbe Farbe dieses Weins wird von einem aromatisch-eleganten, typischen und blumigen Bukett begleitet. Im Hintergrund bemerkt man zusätzlich Nuancen von Grapefruit, Paprika und Salbei. Trockener, weicher Körper, gut abgerundet und perfekt ausbalanciert, mit angenehmer Säure.

Er passt gut zu Risotto, zu raffinierten Nudelgerichten, aber auch zu asiatischer Küche, Meeresfrüchten, Krustentieren, gekochtem Seefisch. Mit Parmesan oder anderen reifen Käsesorten explodiert er am Gaumen.

Hervorragend ein-zwei Jahre nach der Weinlese, reift er bis zu drei Jahren nach der Lese weiter.

- 100% aus eigenen Trauben
- Mazeration der Trauben für 12 Stunden bei einer Temperatur von 15°C, um die Primäraromen zu extrahieren
- Gärung bei niedriger Temperatur
- Komplette Weinherstellung in Stahltanks
- Keine Verwendung von Anti-Gärungsmittel
- SQNPI Zertifizierung (Italienisches Qualitätssystem für integrierte Produktion): Kein Glyphosate, mechanische Unkrautbekämpfung, Kontrolle aller Prozesse im Weingarten und im Weinkeller
- Technologische Korkverschlüsse für maximale sensorische Neutralität
- DOC gebiet : DOC FRIULI AQUILEIA
- Gemeinde: Trivignano Udinese, Ortsteil Clauiano (UD)
- Boden : Lehm und Kies