



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



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.

- 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
- località azienda : Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD), Italia