



## Azienda Agricola Foffani

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

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

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



## PINOT GRIGIO di colore ramato

DOC Friuli

Il Pinot Grigio di colore ramato è vinificato con leggera macerazione sulle bucce, operazione che gli conferisce il caratteristico colore più scuro con sfumatura ramata. Molto interessante al naso, dove il bouquet variegato spazia dalla bacca rossa a profumi di fieno ed erba, con note di tralci verdi. In bocca è pieno, stratificato, fresco e consente un'esperienza unica grazie alla presenza discreta dei tannini vellutati e all'equilibrio innato di tutti i suoi componenti.

Vino da tutto pasto, che raggiunge un elevato livello di complessità: compagno ideale di carni bianche, pesce e formaggi. Ottimo anche giovane, migliora con una conservazione in bottiglia non superiore a tre anni. E' un bianco molto adatto da gustare anche nella stagione più fredda.

Servire fresco a 10°C.

- diraspatura protetta con ghiaccio secco
- defecazione a freddo, senza chiarifiche
- produzione in vasche d'acciaio inox
- fermentazione a 15°C
- no fermentazione malolattica
- *batonage sur lies* tutto l'inverno
- Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- zona viticola : DOC FRIULI
- località azienda : Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA