



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

Il Refosco Foffani porta con sé la modernità di una beva giovane e leggera, come sempre molto gradevole ed equilibrata: è il tipico Refosco di pianura, con tutta la storia di questo vitigno portato in Friuli dagli antichi Romani e vinificato fin da allora.

Le uve raggiungono colorazioni rosse anche molto intense e sono caratterizzate da una gradevole e ben bilanciata acidità.

Vinificato con lunga macerazione, il Refosco Foffani viene affinato in acciaio per valorizzare al massimo i profumi primari di bacche rosse, prugne, ciliegia e marasca, accompagnati dai sentori erbacei tipici di un vino giovane. Colore rosso rubino, al palato gradevole, fresco e rampante.

La sua personalità vivace lo porta a ben abbinarsi a formaggi saporiti, affettati, grigliate di carne, arrostiti, cotechini e pietanze grasse. In quanto Refosco di pianura, ha inoltre la caratteristica di abbinarsi ottimamente anche a pietanze a base di pesce grasso, quali anguilla, baccalà oppure brodetti di pesce tipici della cucina locale. E' il classico vino da compagnia.

Da servire a temperatura di cantina in estate, in inverno a temperatura ambiente.

- lunga fermentazione con *delestage*
- fermentazione malolattica svolta
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- no antifermentativi
- zona viticola : DOC Friuli Aquileia
- sede azienda : Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD), Italia