



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

Prodotto da vitigno autoctono della regione Friuli.

Colore giallo paglierino con riflessi verde pallido. Profumo fresco che ricorda limoni e fiori bianchi. Corpo medio, al palato si presenta subito secco con molta personalità, estremamente fresco eppure ben radicato, con sentore di terra. Temperatura di servizio preferibilmente fresca, oppure fredda a piacere (10-12°C).

Vinificazione in acciaio, la Ribolla Gialla Foffani proviene da un vigneto di nuovo impianto.

Carattere giovane e socievole, è vino per diverse occasioni: ottimo come aperitivo e per accompagnare snacks e stuzzichini: verdure e fiori di zucca pastellati, mozzarelle in carrozza, sarde impanate e funghi in pastella. Si esprime perfettamente come vino da pesce, da crostacei e molluschi, specie se fritti o gratinati. Molto adatto anche a salse a base di maionese, insalata russa, capricciosa, salsa olandese, tonnata, tartara etc. Da provare anche con fonduta (raclette) e formaggio al forno, abbinamento che esalta l'equilibrato apporto minerale del terreno e la sua personalità vivace.

- vigneto nuovo, prima produzione anno 2020
- vinificazione in acciaio
- Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- località azienda: Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA