



FOFFANI

Azienda Vinicola

Schede Vini

33050 Trivignano Udinese
loc. Clauiano (UD)



Azienda Vinicola Foffani

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

tel +39.0432 999584 – cell. 39 3356352178

e-mail info@foffani.it web <https://foffani.it>

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



MERLOT BIANCO

Vino varietale vinificato ed affinato in cisterne di acciaio col fiore di uve Merlot. Questa originale versione *Blanc-de-noir* offre sensazioni nuove e complesse: il profumo è floreale, con un richiamo alle fragranze della rosa; colore chiaro e delicato, corpo armonico, notevole la persistenza del gusto, carattere spiccato e molto interessante.

La particolare tecnica di vinificazione e la provenienza da uve rosse assicurano al prodotto una lunga vita nel tempo, per alcuni anni dopo la vendemmia.

Aperitivo elegante, Merlot Bianco ha respiro internazionale ed è indicato anche ad accompagnare piatti di pesce leggero, insalate dolci-salate con frutta, i cibi grassi, creme di verdura, pasta con sughi leggeri. Perfetto per la cucina moderna e particolare, armonizza in modo ottimale con sushi o pesce crudo. Da scoprire con tartare e carpacci. A suo agio con pranzi e cene a buffet.

Da servire freddo come aperitivo o a temperatura di cantina, per apprezzarne bene i profumi caratteristici.

- sgrondo dell'uva in pressa
- iperossigenazione a bassa temperatura
- defecazione a freddo
- fermentazione del fiore del mosto in acciaio, a 13°C
- *batonnage sur lies* tutto l'inverno, in vasche d'acciaio
- no antifermentativi
- Certificazione SQNPI Sistema Nazionale Qualità per la Produzione Integrata
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- regione : FRIULI VENEZIA GIULIA
- località azienda: Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



Azienda Agricola Foffani

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

tel +39.0432 999584 - cell. +39 3356352178
e-mail info@foffani.it web: www.foffani.it

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



SAUVIGNON Superiore

DOC Friuli Aquileia

Il Sauvignon Blanc trova in Friuli una delle sue terre d'elezione.

Dopo una macerazione a freddo delle bucce, il mosto viene fermentato curando in modo particolare l'assenza di fenomeni ossidativi. Al colore giallo paglierino con riflessi verde pallido s'accompagna un bouquet che spazia dalle fragranze di fiori bianchi al pompelmo e salvia. Il corpo, secco, rimane vellutato e di giusta acidità.

Vino di estrema eleganza, dai profumi fini e tipici. Il carattere complesso e importante lo rende compagno gradito per risotti e primi piatti elaborati e speziati o cucina etnica. Ben si adatta anche a tartufi, frutti di mare, crostacei o pesce bollito. Assolutamente da provare l'abbinamento con Parmigiano e altri formaggi stagionati.

Ottimo giovane, regala ulteriori sfumature un anno dopo la vendemmia, affinandosi ancora per un altro paio d'anni e accrescendo così il livello di importanza e finezza. Da servire fresco.

- diraspatura a bassa temperatura
- macerazione di 12 ore a 15°C
- fermentazione a bassa temperatura
- attentissimo controllo antiossidativo
- no fermentazione malolattica
- produzione in vasche d'acciaio inox
- Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata
- tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- zona viticola : DOC FRIULI AQUILEIA
- località azienda : Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE



Azienda Vinicola Foffani

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

tel +39.0432 999584 cell. +39 3356352178
e-mail info@foffani.it web <https://foffani.it>

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



PINOT GRIGIO SUPERIORE **DOC Friuli Aquileia**

E' vino bianco da tutto pasto di alta qualità. Vinificato in leggera riduzione, presenta un bouquet che richiama i profumi primitivi degli agrumi, del fiore d'acacia e del fieno e si arricchisce in fermentazione con aromi secondari di mela matura e crosta di pane. Il colore è giallo paglierino, il corpo armonico, di media struttura, con acidità ben bilanciata.

Si tratta di un Pinot di categoria decisamente superiore, ben strutturato, che raggiunge un elevato livello di complessità e finezza. Adatto ad abbinamenti con primi piatti, carni bianche, pesce e formaggi.

Ottimo anche giovane, migliora con una conservazione in bottiglia non superiore a tre anni.

Servire fresco a 10°C.

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



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



Azienda Agricola Foffani

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

tel +39.0432 999584 cell. +39 3356352178
e-mail 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 a bassa temperatura
- produzione in vasche d'acciaio inox
- fermentazione a 15°C
- no fermentazione malolattica
- *batonnage 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



Azienda Vinicola Foffani

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

tel +39.0432 999584 – cell. 39 335 6352178
e-mail info@foffani.it web <https://foffani.it>

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



FRIULANO

DOC Friuli

Prodotto da vitigno autoctono della regione Friuli. Il colore è giallo tendente al verdognolo ed il profumo leggermente fruttato, con caratteristico sentore di mandorla e profumo di fiori di campo.

La vinificazione in acciaio a contatto con le bucce consente l'estrazione delle caratteristiche tipiche di questo vitigno.

Secco e pieno, appena amarognolo, di contenuta acidità, il Friulano è un vino importante, ricercato da molti appassionati. Può essere bevuto anche non troppo fresco, adatto a molte occasioni, come aperitivo e a tavola, specialmente d'estate.

Carattere giovane, natura socievole e spiccatamente territoriale, ama la buona compagnia e si accompagna volentieri con i prodotti locali, quali il classico prosciutto crudo, il formaggio Montasio e le primaverili frittate con erbe selvatiche, grazie all'equilibrato apporto minerale del terreno e alla personalità che lo contraddistingue.

- diraspatura protetta a bassa temperatura
- elevazione in cisterne d'acciaio sur lies
- 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



Azienda Vinicola Foffani

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

tel +39.0432 999584 - cell. +39 3356352178
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).

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



Azienda Vinicola Foffani

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

tel +39.0432 999584 – cell. +39 3356352178

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



Azienda Vinicola Foffani

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

tel +39.0432 999584 cell. +39 3356352178
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



Azienda Vinicola Foffani

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

tel +39.0432 999584 – cell. +39 3356352178
e-mail info@foffani.it web: <https://foffani.it>

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M



MERLOT RISERVA DOC Friuli Aquileia

Il Merlot trova in Friuli le condizioni ottimali per una completa maturazione del grappolo.

Questa edizione di **Merlot Riserva** è nata con fermentazione e successiva estrazione di tannini nobili, ed ha riposato per due anni in tonneau di allier francese a grana fine e tostatura media.

Il risultato è un Merlot Riserva di colore rosso con riflessi granato, il cui bouquet di confettura di ciliegia e prugna, accarezzato da sentori speziati derivati dal legno, cattura immediatamente l'attenzione.

In bocca riesce a fondere intensità e profondità con una beva molto piacevole, che scivola morbida senza pesare grazie ai tannini arrotondati.

Vino molto interessante e di deciso godimento, di corpo medio, raffinato, elegante, maschile. E' il compagno perfetto per piatti di carne anche impegnativi o da gourmet, ma si accompagna benissimo anche con formaggi.

Grazie all'armonico equilibrio di tutte le sue componenti, gustato fuori pasto, da solo, davanti al caminetto, rivela una seconda natura di vino da meditazione.

- vigneti di proprietà
- lunga fermentazione con *delestage*
- fermentazione malolattica svolta
- elevage in tonneau per due anni
- filtrazione sterile all'imbottigliamento
- no antifermentativi
- zona viticola : DOC Friuli Aquileia
- località azienda : Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD), Italia



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



FIOR DI ROSA

**IGT Trevenezie
Moscato Rosa Amabile**

Fior di Rosa è un vino amabile, leggero ed accattivante, di un luminoso e seducente colore rosa, vinificato in bianco da uve Moscato Rosa.

Al naso si esprime subito con i ben noti sentori di lampone e bacche rosse, amalgamati con brezza primaverile e accenni di fiori dolci. Corpo snello e leggero, con finale armonico e asciutto come da terroir.

L'uva è stata sottoposta a pressatura soffice per evitare di rompere i vinaccioli e liberarne i tannini, e la fermentazione è stata successivamente interrotta per ottenere un vino amabile, di grado alcolico contenuto e dal carattere vivace e gentile, ben disposto ad abbinarsi in modi anche diversi:

- abbinamenti classici: biscotti e pasticceria secca, cantucci, pasta frolla, sbrisolona, offelle, sfogliatine, torcetti, dolci rustici; da utilizzare per sorbetti alla frutta
- abbinamenti estrosi: aperitivo estivo con paste sfoglie salate, lardo, confetture piccanti tipo mostarda.

Servire in calice ampio. Temperatura di servizio: fresco, se come aperitivo. Come vino da dessert anche a temperatura ambiente.

- Certificazione SQNPI Sistema Qualità Nazionale Produzione Integrata
- Fermentazione in acciaio
- Bottiglia trasparente da 0,75 litri
- Tappi in sughero tecnico per assoluta neutralità sensoriale
- No antifermentativi
- Regione: Friuli Venezia Giulia
- Località azienda: Trivignano Udinese fraz. Clauiano (UD)
-



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA



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 web: www.foffani.it

P. IVA 06676090159 - C.F. FFFGNN45P18L483M

La Certificazione SQNPI

Sistema di Qualità Nazionale Produzione Integrata

Concepito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali nel 2014 e diventato ufficialmente **operativo nel Gennaio 2016**, riconosciuto anche a livello Comunitario (Reg. Ce 1974/2006).

Il Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) interessa la categoria Prodotto Agroalimentare e si applica a tutte le **aziende del territorio nazionale italiano** che utilizzano tecniche di produzione agricola integrata, in forma singola o in forma associata.

Aggiunge valore al prodotto nei confronti del consumatore per quanto riguarda sicurezza, qualità e processi di coltivazione rispettosi dell'ambiente e della salute dell'uomo, ovvero Qualità Sostenibile.

Il **sistema SQNPI, applicato alla nostra produzione di uva**, si realizza attraverso il rispetto di norme tecniche specifiche e indicazioni fitosanitarie vincolanti (disciplinari di produzione) comprendenti pratiche agronomiche e limitazioni nel numero e nella scelta dei prodotti utilizzati durante i trattamenti in vigna, mentre in cantina tutte le fasi di produzione dei nostri vini vengono rigorosamente controllate. Particolare importanza viene data al mantenimento dell'intera catena della tracciabilità.

Il risultato sono uve prodotte con maggiori controlli e maggiore attenzione e cura, e vini che tengono maggiormente conto delle esigenze del consumatore. Dalla vigna al bicchiere, un unico percorso di qualità certificata, a garanzia del prodotto immesso in commercio.



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

FOFFANI GIOVANNI AZIENDA VINICOLA

Piazza Giulia 13 - loc. Clauiano
33050 TRIVIGNANO UDINESE

P. IVA 06676090159
CF: FFFGNN45P18L483M



WEB <https://foffani.it>
Facebook: AziendaVinicolaFoffani
Instagram: @foffaniwines