FOFFANI MOSCATO ROSA

País, Região e Sub-região

Itália, Veneza, Fruili Aquileia

Vinhedo

Solo de argila sobre pedra de cascalhos. Verão muito quente e seco.

Uva

100% Moscato Rosa

Safra

2013

Teor Alcoólico

12%

Colheita

Manual

Vinificação

Maceração fria de bagas desengaçadas de um dia. Fermentação do mosto em tanques de aço inox com temperatura controlada a 10ºC, sem fermentação malolática e filtração do mosto antes da conclusão da fermentação e subsequente enriquecimento do resíduo de açúcar. É afinado e amadurecido durante 6 meses na garrafa.

Notas de Degustação

Cor vermelho rubi de intensidade moderada. Aroma de frutas vermelhas com destaque para framboesas. Na boca é denso, rico, com doçura concentrada, sem taninos, equilibrado e original. Temperatura de serviço é de 10ºC.

Harmonização

Vinho de sobremesa leve e fresca, doces em geral, frutas frescas e como aperitivo.

Sobre a Vinícola

Azienda Agricola Foffani faz parte da antiga propriedade da mãe de Giovanni Foffani, Maria Teresa Calligaris, e tem origem no século XVI que documentou a produção de vinho desde 1789. A casa residencial familiar, de frente para a praça principal da vila medieval de Clauiano, agora é protegida pelo Ministério de Belas Artes como um exemplo da arquitetura local que precede as vilas venezianas, que foram construídas um século depois. No quintal, os edifícios rurais são cercados por um grande jardim que continua nos vinhedos, na planície logo abaixo da cadeia alpina oriental. Giovanni Foffani dedica-se agora às operações de cultivo de vinhas orgânicas e a adega, com a sua esposa Elisabetta Missoni que cuida da gestão de RP e da recepção. Seus filhos, Guglielmo e Lorenzo, ajudam no lado técnico e de comunicação. Como importante condecoração recebeu o prêmio de Best Winery da Riviera de Fruili em 2017, chamado de “Marco Gottardo”.