



FOFFANI MERLOT BIANCO TER VINUM



País, Região e Sub-região

Itália, Veneza, Friuli Aquileia



Vinhedo

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



Uva

100% Merlot



Safra

2015 e 2016



Teor Alcoólico

13,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Cor leve e delicada. Produto varietal da uva merlot, vinificado como vinho branco. Fermentação do mosto em tanques de aço inox com temperatura controlada a 13°C, sem fermentação malolática e envelhecimento por batonage sur lies em tanques de aço inox durante todo o inverno. É afinado e amadurecido durante 3 meses na garrafa.



Notas de Degustação

Aromas de boa intensidade com presença de rosas, maçãs, nozes e especiarias. Com corpo médio, frutado e média persistência.



Harmonização

Crustáceos, moluscos, peixes crus, saladas de fruta, massas com molhos leves, creme de legumes, tartar, carpaccio ou 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 e adega, com a sua esposa Elisabetta Missoni a cuidar da gestão de RP e 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 Friuli em 2017, chamado de “Marco Gottardo”.