



# FOFFANI PINOT GRIGIO SUPERIORE



## País, Região e Sub-região

Itália / Veneza / Friuli Aquileia



## Vinhedo

Solo de argila sobre pedra de cascalhos. Verão muito quente e seco. Vinhas com mais de 18 anos de idade.



## Uva

100% Pinot Grigio



## Safra

2019



## Teor Alcoólico

13%



## Colheita

Manual



## Vinificação

Fermentação do mosto em tanques de aço inox com temperatura controlada a 14°C, sem fermentação malolática e envelhecimento por batonage sur lies em tanques de aço inox durante todo o inverno. É afinado e amadurecido durante 6 meses na garrafa. Pronto para venda após um ano da safra.



## Notas de Degustação

Cor amarela com reflexos de palha e de cobre. Aromas cítricos, flores de acácia, figos e feno, combinado com perfumes secundários de maçã madura e crosta de pão. Na boca apresenta corpo harmonioso, sofisticado e média estrutura. Temperatura de serviço é de 10°C.



## Harmonização

Entradas, queijos, pratos leves, carnes brancas e peixes.



## 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 Friuli em 2017, chamado de “Marco Gottardo”.