



FOFFANI MERLOT



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

2017



Teor Alcoólico

12,5



Colheita

Manual



Vinificação

Cor vermelho rubi intensa. Fermentação do mosto em tanques de aço inox com temperatura controlada a 13°C, com fermentação malolática e envelhecimento por batonage sur lies em tanques de aço inox. É afinado e amadurecido durante 3 a 4 anos.



Notas de Degustação

Aromas de boa intensidade com presença de frutas vermelhas e ameixas. Taninos e grau alcoólico são mais leves que a maioria dos outros vinhos tintos. Com corpo médio, frutado e média persistência. Redondo, elegante para ser servido em temperatura ambiente.



Harmonização

Carnes, queijos e salames.



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, 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 que cuida 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”.