ACQUISTATO IL .....

Chardonnay "Claps" Friuli Grave Doc 2017



Bianco internazionale, anima friulana DOC

Si fa presto a dire Chardonnay. Si fa anche in fretta a tirar le somme, archiviandolo come troppo banale per essere davvero diverso. Poi arriva Forchir e ti stupisce con il suo Chardonnay Claps, bianco di raffinata intensità. Rispettoso della propria ascendenza, lo Chardonnay Claps Forchir offre un quadro completo di ciò che il Friuli fa ai vitigni che ospita: li rende unici, grazie all?interazione fruttuosa tra microclima, terreno ed esperienza di coltivazione. Eleganza, leggerezza e uno stile spensierato lo rendono adatto a un?ampia varietà di piatti: dagli antipasti light alla cucina di mare, passando per minestre e zuppe di verdure. Come riesce a offrirsi in modo così totale da non perdere un?oncia di efficacia pur variando accostamento? Per un sapore fresco e vellutato, armonico. Un equilibrio palatale che segue un bouquet molto espressivo, con echi di crosta di pane e mela. Profumi che conquistano, evocati da un tessuto cromatico di colore chiarissimo, giallo paglierino, con lievi sfumature verdognole. Una lente sul mondo che contiene, specchio perfetto dell?emozione che lo Chardonnay Claps di Forchir sa suscitare.

Se vi imbattete nella nuova cantina Forchir, fermatevi a guardarla. Osservatene le linee, avveniristiche ed essenziali. Un edificio che sembra sceso dal cielo, o giunto in Friuli dal futuro. Un luogo che rappresenta una sfida (vinta). Autonomo dal punto di vista energetico, carbon free grazie agli impianti geotermico e fotovoltaico. Eppure non è nel futuro che affonda le proprie radici: è in un passato secolare, iniziato quando ha scelto di accompagnare lungo un percorso di crescita e cambiamento la viticoltura friulana. Un lungo viaggio alla scoperta di vitigni autoctoni e innesti internazionali fruttuosi, un lavoro costante che ha conquistato il cuore di molti appassionati. Perché il Friuli è, per usare una citazione presente sulle etichette Forchir, ?un piccolo compendio dell?universo?. Compendio che ogni volta che troviamo un vino Forchir in tavola, esploriamo sempre con grande piacere.

La Vigna

Terreno	Alluvionale, calcareo dolomitico.
Esposizione	Nord - Sud, 127m s.l.m.
Allevamento	Sylvoz
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	È un vino da aperitivo, adatto anche per antipasti magri, minestre e piatti a base di uova e pesce.
Vinificazione	Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C in assenza di solfiti.
Sensazioni	Di colore paglierino chiaro con sfumature verdognole, è vino dal profumo leggero, che ricorda la mela e la crosta di pane fresco. Al gusto si presenta vellutato,morbido e armonico.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821