ACQUISTATO IL .....

# Friulano DOC "Lusor" 2017

## Tocai Friulano semplicemente irresistibile




Il Friulano Lusor di Forchir è un Tocai Friulano Friuli DOC al 100%. Come punto di partenza è di per sé molto interessante, sia per ispirazione e sentori, sia per aderenza al discorso sul territorio che la cantina porta avanti con coerenza da anni. Il Friulano Lusor è di colore paglierino con striature dorate. Il profumo è gradevole, caratteristico. All'assaggio è secco, con cenni importanti di mandorla amara, morbido e vellutato pur restando piacevolmente asciutto. Il Lusor è il friulano DOC che porta luce in tavola: sublime l'accostamento con il prosciutto di San Daniele.

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, sassoso |
| **Esposizione** | Nord ? Sud, 34m s.l.m. |
| **Allevamento** | Sylvoz |
| **Densità imp.** | 4.000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Friuli-Venezia Giulia |
| **Uve** | Tocai Friulano 100% |
| **Gradazione** | 12% vol |
| **Temp. Servizio** | 12° |
| **Quando Berlo** | Entro 2 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Antipasti, minestre in brodo e asciutte, ottimo con il prosciutto di San Daniele |
| **Vinificazione** | Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C in assenza di solfiti |
| **Sensazioni** | Vitigno autoctono, il Tocai Friulano, è un vino dal colore paglierino. Il profumo è delicato, caratteristico, gradevole, al gusto si presenta secco, con netto sentore di mandorla amara, asciutto ma inconfondibilmente morbido e vellutato |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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