ACQUISTATO IL .....

Ribolla Gialla Brut NV

Una Bollicina lontana dai luoghi comuni



Ribolla Gialla Brut di Forchir prende un vitigno capace di ritagliarsi di stagione in stagione un posto al sole, e lo rilegge in chiave briosa e intrigante. Le Bollicine in genere non dividono, sono etichette che piacciono e continuano a piacere. Spesso però si finisce con il derubricarle a mero accompagnamento di qualcosa da mettere sotto i denti durante l'Happy Hour del venerdì. Non è questo il caso: Forchir propone questo Ribolla Gialla Brut con le idee molto chiare. Colore giallo citrino, luminoso e chiaro. Bouquet articolato e stuzzicante, con richiami di genziana ed echi di pesca e agrumi. Bocca scorrevole, ben bilanciata, e finale persistente: una complessità d?assaggio che si rivela pian piano, mai uguale a se stessa. Con la cucina di mare brilla sempre, indipendentemente dalla latitudine.

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	Guyot
Densità imp.	5.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Ribolla Gialla 100%
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Aperitivo e con tutti i tipi di pesce.
Vinificazione	Macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione in autoclave in assenza di solfiti. Dopo la presa di spuma in autoclave, 12 mesi di permanenza sulle fecce nobili dei propri lieviti e fine maturazione in bottiglia.
Sensazioni	Perlage finissimo e persistente è un vino dal colore giallo citrino e dai profumi floreali. Sapore asciutto e fresco con finale complesso e persistente.

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