ACQUISTATO IL .....

"Maraveis" Pinot Bianco Fiuli DOC 2020 2020



Solista per eccellenza!

Il nome Maraveis, in dialetto friulano, si traduce con "meraviglie". Ed è un nome particolarmente azzeccato per questo bianco di Forchir che è davvero una meraviglia di profumi, aromi e sapori. Non il classico bianco semplice e immediato, questo Friuli DOC è frutto di una lavorazione in purezza di uve Pinot Bianco, di antica origine borgognona. Questo vitigno si presta, e questo vino lo dimostra appieno, a lavorazioni lunghe che culminano in una fase di maturazione in botte di legno. Qui, oltre a tutto, al vino viene fatta svolgere anche la fermentazione malolattica che gli dona quel tocco di cremosità in più e una notevole capacità di invecchiamento. Non a caso i suoi produttori lo definiscono il "solista per eccellenza!", ossia un vino bianco che può essere anche servito un grado più caldo del normale, per accompagnare una lunga serata di chiacchiere in compagnia. Sicuramente nessuno resterà deluso. Se invece vogliamo portarlo a tavola, il suggerimento è quello di puntare su sapori intensi e delicati allo stesso tempo. Un ottimo pesce affumicato, come un salmone, è certamente la scelta giusta.

Come testimonia il registro di imbottigliamento n° 046, Forchir è storicamente uno dei primi imbottigliatori in Friuli. Oggi, dopo 4 generazioni di inalterata passione, l'azienda è impegnata in un progetto enologico che alla tradizione unisce la moderna evoluzione della tecnica e del gusto. Può contare su 230 ettari di vigneti collocati a Camino al Tagliamento, nell'udinese, e a Spilimbergo, nell'area pordenonese. La nuova cantina è all'avanguardia, nell'architettura e nella sostenibilità ambientale. E' totalmente "carbon free" e a emissioni zero. Grazie agli impianti geotermico e fotovoltaico che garantiscono totale autosufficienza energetica. In campagna la coltivazione dei vigneti è a basso impatto ambientale, nel pieno rispetto per la natura.

La Vigna

Terreno	Alluvionale, calcareo dolomitico
Esposizione	Nord Est
Allevamento	raccolta a mano
Densità imp.	3300

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Pinot Bianco
Gradazione	12% vol
Temp. Servizio	12 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo
Vinificazione	Pressa soffice, fermentazione in legno grande, in assenza di solfiti e mantenuto sur lie
Sensazioni	Meraviglia di profumi, aromi e sapori

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