



ACQUISTATO IL .....

## Ribolla Gialla Spumante Brut Nature

### Asciutto e fresco



Se alla bollicina proprio non vogliamo rinunciare, e il Prosecco ci va un po' stretto, questa è senza dubbio una bottiglia da prendere in considerazione. La propone Forchir, uno dei più interessanti produttori friulani contemporanei. La base è il vitigno d'oro per eccellenza della regione, la Ribolla Gialla che ben si presta a essere lavorata ferma e secca, o a diventare base di buoni spumanti. Esattamente come in questo caso. Brut Nature, dunque senza zucchero aggiunto per un sorso super secco e piacevole, questo vino nasce da uve raccolte nei vigneti aziendali di Codroipo, in provincia di Udine. Macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione in autoclave in assenza di solfiti. Dopo la presa di spuma il vino rimane per circa 12 mesi in contatto con le sue fecce nobili. Nasce così un vino caratterizzato da un ben perlage finissimo e persistente e un colore giallo citrino. Al naso rivela profumi floreali di grande freschezza. In bocca, invece, ha un sapore asciutto e fresco, con un finale complesso e persistente. Vino perfetto per l'aperitivo. Ma non commettiamo l'errore di pensare che non sia adatto alla tavola. Grazie al bassissimo dosaggio (o meglio nullo), questo spumante si accompagna bene a piatti a base di pesce. Accendete la griglia!

Come testimonia il registro di imbottigliamento n° 046, Forchir è storicamente uno dei primi imbottiglieri 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, sassoso

**Esposizione** Nord Est

**Allevamento** Guyot

**Densità imp.** 5000

#### Il Vino

**Tipologia** Vino spumante brut

**Provenienza** Friuli-Venezia Giulia

**Uve** Ribolla Gialla

**Gradazione** 12% vol

**Temp. Servizio** 8 gradi

**Quando Berlo** entro 3 anni

**Abbinamento** Aperitivo, Menu di pesce

**Vinificazione** macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione in autoclave in assenza di solfiti

**Sensazioni** perlage finissimo e persistente. sapore asciutto e fresco

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