



ACQUISTATO IL

"Ethos" Venezia Giulia IGT

2021

Uve naturalmente resistenti alle malattie



Svinando®

Sono la moda del momento. Èthos appartiene al gruppo di vitigni naturalmente resistenti alle malattie, frutto di anni di studio, ricerca e incroci tra la vite europea, Tocai e Sauvignon e la vite americana. Il vantaggio di queste uve è che non necessitano di trattamenti e permettono quindi di praticare un'agricoltura più sostenibile e attenta alla natura. Forchir lo coltiva nei suoi vigneti di Rivalon di Ponte, a Codroipo, in provincia di Udine. Dopo la raccolta, i grappoli giunti a perfetta maturazione vengono portati in cantina e vinificati in modo soft, in assenza di solfiti aggiunti. Al termine della vinificazione, poi, il vino riposa per alcuni mesi in vasche di acciaio "sur lie", ossia in contatto con le proprie fecce nobili. Vino caratterizzato da un bel colore paglierino con riflessi verdolini, al naso rivela profumi fruttati di mela e pera. In bocca, invece, è super piacevole, grazie a una nota sapida e fresca. Per sperimentare questa interessante novità, il suggerimento è quello di accostarlo a una tartare di tonno o con degli scampi. Per gli amanti della cucina vegetariana, i falafel di ceci sono una vera golosità.

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

Allevamento Spalliera

Densità imp. 5000

Il Vino

Tipologia Vino bianco fermo

Provenienza Friuli-Venezia Giulia

Uve Tocai e Sauvignon

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12 gradi

Quando Berlo entro 2 anno

Abbinamento Menu di pesce

Vinificazione pressatura soffice in assenza di solfiti aggiunti

Sensazioni Sapido e Frechissimo

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821