ACQUISTATO IL .....

"Ethos" Venezia Giulia IGT 2021



Uve naturalmente resistenti alle malattie

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 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, 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821