



ACQUISTATO IL

Friulano DOC "Lusor"

2017



Tocai Friulano semplicemente irresistibile

Il Friulano Lusor di Forchir è un Tocai Friulano Friuli DOC al 100%. Come punto di partenza è di per sé molto interessante, sia per ispirazione e sentori, sia per aderenza al discorso sul territorio che la cantina porta avanti con coerenza da anni. Il Friulano Lusor è di colore paglierino con striature dorate. Il profumo è gradevole, caratteristico. All'assaggio è secco, con cenni importanti di mandorla amara, morbido e vellutato pur restando piacevolmente asciutto. Il Lusor è il friulano DOC che porta luce in tavola: sublime l'accostamento con il prosciutto di San Daniele.

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	Sylvoz
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli-Venezia Giulia
Uve	Tocai Friulano 100%

Gradazione 12% vol

Temp. Servizio 12°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Antipasti, minestre in brodo e asciutte, ottimo con il prosciutto di San Daniele

Vinificazione Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C in assenza di solfiti

Sensazioni Vitigno autoctono, il Tocai Friulano, è un vino dal colore paglierino. Il profumo è delicato, caratteristico, gradevole, al gusto si presenta secco, con netto sentore di mandorla amara, asciutto ma inconfondibilmente morbido e vellutato

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