



Forchir

Forchir

Via Ciasutis 1B - Fraz. Provesano - 33095 San Giorgio della Richinvelda (PN)
Tel. 0427 96037 - Fax 0427 96038 - www.forchir.it - forchir@forchir.it

Anno di fondazione: 1900 - **Proprietà:** Gianfranco Bianchini ed Enzo Deana

Enologo: Gianfranco Bianchini - **Bottiglie prodotte:** 960.000

Ettari vitati di proprietà: 220 - **Vendita diretta:** sì

Visite all'azienda: su prenotazione - **Come arrivarci:** dalla A4 Venezia-Trieste, uscita Portogruaro, seguire in direzione Spilimbergo fino a Provesano.

L'azienda Forchir ha ormai compiuto un secolo di vita. È nata a inizio '900 ed è quindi una delle più antiche realtà viticole del Friuli. Nel 1984 Antonio Forchir volle, con rogito notarile, che l'azienda, ceduta agli attuali proprietari Gianfranco Bianchini ed Enzo Deana, potesse continuare a mantenere il suo nome. E così è. Sono 220 ettari di vigneto nei tre "cru" aziendali: Feletis di Bicinicco (argilla ricca di sostanze ferrose), colla dei vini rossi, Camino al Tagliamento e Spilimbergo (poca terra fra sassi e ghiaia), ideale per produrre bianchi profumati e fragranti.

FORCHIR REFOSCONE 2004



Tipologia: Rosso Igt - **Uve:** Refosco 100% - **Gr.** 13% - € 14,50 - **Bottiglie:** 6.000 - La profondità del rosso rubino acceso promette complessità ed il naso non smentisce. Note di prugna secca, tabacco, cioccolato fondente e caffè. Sapore ricco e persistente, tannini evoluti in un anno di permanenza in botte da 30 hl. Terrina di lepre o capriolo.

FRIULI GRAVE TRAMINER AROMATICO GLÈRE 2005



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Traminer Aromatico 100% - **Gr.** 12,5% - € 8,50 - **Bottiglie:** 45.000 - Ha il colore del sole e i profumi deliziosi di rose e di frutta esotica matura. In bocca è talmente morbido che esprime dolcezza e setosità. Ottima aromaticità. Scampi allo zafferano.

FRIULI GRAVE FRIULANO LUSOR 2005



Tipologia: Bianco Doc - **Uve:** Tocai Friulano 100% - **Gr.** 12,5% - € 8,50 - **Bottiglie:** 30.000 - Si fregia in anteprima del nuovo nome del vino e ne sottolinea la tipicità. È luminoso e profuma di pera e di fieno di alta montagna, ricco di fiori. Di beva facile e finale amarognolo. Solo inox. Baccalà mantecato.

FRIULI GRAVE SAUVIGNON SORESERE 2005 - € 8,50



Vino di immediato riconoscimento. Ha riflessi verdognoli e aromi freschi di foglia di pomodoro, peperone verde e salvia. Gusto corrispondente e finale vivace. Vinificato in acciaio. Ravioli al prezzemolo.

FRIULI GRAVE REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO ARNACIS 2005



€ 8,50 - Rosso rubino con bordo violaceo. Tipico sentore di more, cassia e liquirizia. In bocca è un po' ruvido ma denuncia buona freschezza e sapidità. Solo acciaio. Ideale per filetto di cervo in salsa di mirtilli.

FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO LAMIS 2005 - € 8,50



FRIULI GRAVE CARDONNAY CLAPS 2005 - € 8,50



FRIULI GRAVE RIESLING SAVALONS 2005 - € 8,50



FRIULI GRAVE PINOT GRIGIO ROSADIS 2005 - € 8,50



FRIULI GRAVE MERLOT MIRIE 2005 - € 9



FRIULI GRAVE CABERNET SAUVIGNON QUARNERIE 2005 - € 9



FRIULI GRAVE CABERNET FRANC BRAIDATE 2005 - € 9

