



# Forchir



## FRIULANO "LUSÔR"

**Vendemmia** - 2009

**Provenienza** - vigneti di Felettis di Bicinicco (Udine)

**Tipo di terreno** - alluvionale, sassoso

**Uve** - 100% Tocai Friulano Friuli D.O.C. Grave

**Vinificazione** - pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C

**Maturazione** - in vasche di acciaio inox

**Alcool** - 12,90%

**Caratteristiche tipiche** - vitigno autoctono, il Tocai Friulano, è 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.

**Abbinamenti consigliati** - antipasti, minestre in brodo e asciutte, ottimo con il prosciutto di San Daniele.

**Temperatura di servizio** - 8°-10° C