



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

VERMUT

Classificazione prodotto:

Bevanda aromatizzata a base di vino, alcool, zucchero, estratti vegetali, aromi

Provenienza prodotto: Friuli Venezia Giulia

Grado Alcolico: 18 ° c.ca

Capacità bottiglia: 70 Cl.

Temperatura di servizio:

18°/20°C oppure a temperatura ambiente.

Metodo di produzione: la raccolta delle uve Ribolla Gialla avviene alla fine dell'estate; queste vengono fatte macerare a freddo sulle proprie bucce, poi sono sottoposte a pressatura soffice e in seguito fermentazione a temperatura controllata; l'affinamento è in acciaio. Una volta ottenuto il vino base, nei tini viene aggiunta in infusione una miscela di erbe tipiche spontanee che crescono sui nostri prati stabili (Assenzio, Achillea Moscata, Salvia Solarea, Santoreggia, ecc...) insieme a un mix speziato di China, Cannella, Arancio amaro, Arancio dolce, e la magnifica Fava Tonka. Infine, per accentuare la tonalità ambrata si aggiunge lo zucchero fatto caramellare sul fuoco, che dona colore, corpo e un gusto rotondo.

Note sensoriali: Alla vista si presenta di un bel giallo ambrato profondo, limpido e denso. Al naso, inebrianti note aromatiche con evidenti richiami alle erbe ed alle spezie infuse, per un bouquet intenso e sontuoso, ma sempre equilibrato. Il sorso è vellutato, dolce e al contempo amaricante, ricco, persistente, nella migliore tradizione dei Vermut artigianali.

Suggerimenti d'uso: Delizioso puro, con ghiaccio e scorzetta di arancia in un tumbler basso, come dopo pasto - anche in abbinamento a praline di cioccolato fondente. Indispensabile come base per la creazione di cocktail come il Martini, l'Americano, il Manhattan o il Negroni. Da provare lo "Spritz Forchir": 6 cl di Prosecco Extra Dry Forchir, 3 cl di Vermut Forchir, ghiaccio, fettina d'arancia fresca.

