

PINOT GRIGIO

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Pinot Grigio

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale, calcareo dolomitico

Epoca prevista di vendemmia: seconda metà di agosto

Grado alcolico: 12,5% c.ca

Residuo zuccherino: 2,5 g/l c.ca

Formati disponibili: borgognotta da 0.75 l

Calice consigliato: standard bianco di dimensioni medie

Temperatura di servizio: 10° C

Vinificazione: Le uve fresche di Pinot Grigio giungono in cantina e dalla tramoggia di accoglimento passano nelle presse vacuum, dove a una pressione negativa di -0,2 BAR e in riduzione di ossigeno (per evitare ossidazioni e fermentazioni incontrollate senza dover aggiungere prodotti chimici) vengono delicatamente premute. In seguito alla svinatura e contemporanea separazione delle bucce dal mosto fiore, quest'ultimo viene convogliato nei vasi vinari in acciaio dove, grazie all'aggiunta dei lieviti, subisce una fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 16° e dalla durata di circa 10 gg. Segue travaso per eliminare le particelle più grossolane, dunque un periodo di affinamento sulle proprie fecce nobili. Si prosegue poi con la separazione delle fecce in sospensione attraverso la pratica della decantazione a freddo, in modo che precipitino sul fondo del vaso vinario. Infine, dopo un periodo di calmo riposo, si può procedere all'imbottigliamento.

Appunti di degustazione: Come la maggior parte dei vini coltivati da secoli in Friuli, anche il Pinot Grigio è di origine Francese (Borgogna).

Il terroir friulano è infatti particolarmente vocato per questa tipologia di vitigni; la buccia sottile e pruinosa lo rendono infatti particolarmente delicato ed adatto a terreni magri e climi freschi.

Uno dei rari vitigni a bacca grigia, è declinato in questa versione in un vino bianco evitando la macerazione delle bucce nel mosto fresco di pressatura. Il colore al calice è infatti un bel giallo paglierino chiaro e brillante, abbastanza consistente. Colpisce in primis l'impronta olfattiva inconfondibile di litchi, poi pompelmo, ananas e pera; si avvertono sensazioni floreali ed erbacee molto delicate (sambuco, fieno). Sorso secco, fresco, minerale.

Il Pinot Grigio Forchir è un ottimo aperitivo da solo, è agilmente abbinabile con svariati antipasti; bene con formaggi giovani, pesce e carni bianche su cotture delicate.



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini



www.forchir.it

