Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

MARAVEIS

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Pinot bianco

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale, calcareo dolomitico

Epoca prevista di vendemmia: fine agosto

Grado alcolico: 12,5% c.ca

Residuo zuccherino: 5 g/l c.ca

Formati disponibili: borgognotta da 0.75 l

Calice consigliato: standard bianco di dimensioni medie

Temperatura di servizio: 14° C

Vinificazione: Le uve fresche di Pinot Bianco 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 in botti grandi di legno dove, grazie all'aggiunta dei lieviti, subisce la fermentazione alcolica in assenza di solfiti. L'affinamento avviene lentamente sur lie. Infine, dopo un periodo di calmo riposo, si può procedere all'imbottigliamento. Un ulteriore periodo di affinamento e riposo del vino avverrà poi in bottiglia, nella nostra cantina, a temperatura e illuminazione controllate.

Appunti di degustazione: Il Pinot Bianco è un vitigno di origine francese che si è diffuso in tutti i Paesi Europei a clima fresco, compreso il nord Italia. Come tutti i Pinot, deriva dal progenitore Pinot Nero.
E' un vino sontuoso e burroso, giallo paglierino carico, consistente.
Naso di mela Golden, biancospino, nocciola, è un vino di corpo, fresco e sapido. Meraviglie (questo il significato in lingua Friulana di "Maraveis") di profumi, aromi e sapori.

Solista per eccellenza, diventa perfetto accompagnatore di pesce e carni bianche.