



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

JOY BRUT

PROSECCO ROSÉ

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Glera e Pinot Nero

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale, sassoso

Epoca prevista di vendemmia: Fra la fine di Agosto e l'inizio di Settembre

Grado alcolico: 11% c.ca

Residuo zuccherino: 12 g/l c.ca

Formati disponibili: 0.75 l

Calice consigliato: medio e affusolato da spumante

Temperatura di servizio: 8° C

Vinificazione: Joy Rosé è una cuvée ottenuta delle nostre migliori uve Glera (85% circa), raccolte e vinificate per ottenere la base spumante Prosecco, e pregiate uve Pinot Nero (15% circa) raccolte precocemente per limitarne la tannicità e vinificate a contatto con le proprie bucce per pochi giorni per estrarre un colore leggero e aromi delicati. L'assemblaggio dei due vini base avviene nell' autoclave: qui vengono inoltre aggiunti i lieviti e gli zuccheri che faranno partire la seconda fermentazione o "presa di spuma".

Quando decidiamo che il vino è pronto, lo passiamo all'imbottigliamento isobarico per non avere perdite di pressione.

Appunti di degustazione: Il Pinot Nero apporta il suo contributo di identità senza snaturare il delicato Glera: soddisfa l'occhio il suo rosa quarzo con riflessi salmone; è brillante, perlato, d'ispirazione provenzale. Finissime catenelle di carbonica movimentano il calice.

Regala al naso sensazioni floreali di gelsomino, sambuco e boccioli di rosa; la caratteristica pera, con la sua buccia profumata, si incontra con una spremuta di melograno delicatamente pressato. Il palato è stuzzicato dal perlage continuo e consistente; incontra poi sensazioni fresche, leggermente sapide, sempre di agile beva.

Il Prosecco Rosé Joy Brut di Forchir, grazie alle sue caratteristiche è ovviamente uno degli aperitivi d'eccellenza, e si accompagna facilmente anche con antipasti leggeri, risotti di mare, paste estive in stile mediterraneo e minestre profumate (anche fredde!).

