Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

JOY
EXTRA DRY
PROSECCO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Glera

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale, sassoso

Epoca prevista di vendemmia: dopo Ferragosto

Grado alcolico: 11% c.ca

Residuo zuccherino: 14 g/l c.ca

Formati disponibili: 0.75 l

Calice consigliato: medio e affusolato da spumante

Temperatura di servizio: 8° C

Vinificazione: Le uve Glera vengono raccolte con un leggerissimo anticipo rispetto a piena maturazione per ottenere una base spumante di grande freschezza e frutto. 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 a 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 prima fermentazione per ottenere il c.d. vino base. Dopo un suo brevissimo affinamento, viene spostato nelle autoclavi: 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: Storicamente diffuso in tutte le province nord-orientali del nostro Paese, il vitigno Glera ci dona quello che è diventato il vino italiano più conosciuto al Mondo: il Prosecco!
La sua straordinaria accoglienza è dovuta sicuramente alla sua piacevolezza, che incontra i palati giovani e anche quelli più esperti.
Giallo paglierino scarico con vivaci catenelle di spuma, al naso primeggiano gli aromi fruttati: pera, mela Golden, pesca bianca; ricordi di glicine, acacia e salvia completano il corredo aromatico. Il sorso è fresco e sapido, con sensazioni morbide grazie al pacato residuo zuccherino.

Aperitivo per eccellenza e quindi anche solista, il Prosecco d.o.c. Joy di Forchir è un extra dry che si può accompagnare agilmente a tantissime preparazioni di antipasto, dalle più classiche tartine fredde con mayonese, alle creme di legumi come l'hummus da gustare sulle verdure crude tagliate in grossi tocchi, fino ai formaggi cremosi e agli affettati più delicati (provate il cotto in crosta di pane d'ispirazione triestina!). E' un accompagnamento bellissimo infine anche con crostacei e molluschi.