

FRIULANO

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Tocai Friulano

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale sassoso

Epoca prevista di vendemmia: inizio settembre

Grado alcolico: 12,5% c.ca

Residuo zuccherino: 4,5 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 Friulano giungono in cantina e dalla tramoggia di accoglimento passano nelle presse vacuum, dove a una pressione negativa di -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 12° 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: Il Friulano (o "Tocai", come ancora oggi la gente del Friuli lo chiama) è un vitigno di origini antichissime, risalente sicuramente a più di due secoli fa e quindi difficile da inquadrare; si pensa parente strettissimo del Sauvignonasse Francese.

Ad ogni modo oggi è riconosciuto come autoctono Friulano.

È un vino fermo, di struttura; giallo paglierino. La sua più spiccata e riconoscibile caratteristica è l'inconfondibile aroma di mandorla amara, abbracciata da aromi di fiori bianchi di campo (camomilla, biancospino, acacia...) e dei ricordi di frutta matura. Fresco, sapido e di corpo, in bocca ritroviamo ancora un finale ammandorlato.

L'abbinamento d'eccellenza lo vede accompagnare il Prosciutto Crudo di San Daniele d.o.p.

È eccellente anche con altri antipasti, anche a base di pescato; zuppe e minestre. Bene anche con carni bianche: da provare con l'insalata fredda di faraona bollita!



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini



Forchir

www.forchir.it

