



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

ÈTHOS DA VITIGNI RESISTENTI VENEZIA GIULIA IGT BIANCO VINO BIOLOGICO

Vitigno: Fleurtaï, Soreli, Sauvignon Kretos, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos in percentuale variabile a seconda dell'annata.

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale, sassoso

Epoca prevista di vendemmia: seconda metà di agosto

Grado alcolico: 12,5% c.ca

Residuo zuccherino: 4 g/l c.ca

Formati disponibili: 0.75 l

Calice consigliato: standard bianco di dimensioni medie

Temperatura di servizio: 10° C

Vinificazione: Le uve fresche delle nostre 5 varietà resistenti vengono raccolte indicativamente nello stesso momento grazie al fatto che raggiungono quasi simultaneamente un perfetto equilibrio di maturazione. 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 e bassa, di circa 10° per meglio preservarne le qualità aromatiche, 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: Uvaggio ben 5 varietà di vitigni resistenti "Piwi", è un bianco fermo a vocazione futuristica, dal respiro internazionale. Questo elegantissimo bianco fermo si rivela al calice di un bel giallo paglierino brillante. Il naso scopre un inebriante e davvero vario bouquet di fiori bianchi, poi note fruttate di mela, pera e pesca bianca mature, infine arriva un ricordo di erba fresca appena tagliata. Un sorso fine, abbastanza lungo, sapido e sorprendentemente fresco conclude la degustazione.

Consigliamo Èthos di Forchir con svariati piatti della cucina vegana: ad esempio, da provare con falafel fritti di ceci con mayonese di avocado. Altrimenti, è il compagno perfetto per tartare di pesce fredde oppure crostacei con cotture delicate quali il vapore.

