



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

PROSECCO D.O.C. SPUMANTE EXTRA DRY

Vitigno: 100% glera in purezza

Nostri vigneti di: Camino al taglio e Precenicco (Udine)
allevati a Guyot con 5.000 viti per ettaro.

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in autoclave, in assenza di solfiti, per cogliere tutto il frutto e trasferirlo in bottiglia.

Gradazione alcolica: 11%

Caratteristiche tipiche: la finezza del profumo dei fiori bianchi...
l'effervescenza degli aromi agrumati e fragranti...

Abbinamenti consigliati: aperitivo per eccellenza!

Temperatura di servizio: 8° C

