



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

PROSECCO D.O.C. "SPÀLI" - VINO FRIZZANTE

Vitigno: Glera

Nostri vigneti di: Camino al Tagliamento e Precenicco
allevati a Guyot con 5.000 viti per ettaro.

Terreno: alluvionale, sassoso.

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

Gradazione alcolica: 11%

Caratteristiche tipiche: "Spàli" ovvero lo "spago", la chiusura originale del Prosecco Frizzante a fermentazione naturale. Un gesto di lavoro manuale, quello della legatura spago, che ricorda l'operosità dei vecchi contadini del nord-est dell'Italia. Riprendendo questo tipo di chiusura, la Forchir ha voluto onorare le genti che hanno creduto nel Prosecco, contribuendo, fattivamente, al successo di un vino divenuto, oggi, il più venduto al mondo. Forchir vuole essere un'azienda che rispetta, con Spàli, le tradizioni del Prosecco e del suo territorio. Dal colore paglierino tenue e dal delicato perlage, Spàli è un vino frizzante fresco, fruttato, con sentore di mela verde.

Abbinamenti consigliati: aperitivo per eccellenza ma anche ottimo compagno di spuntini e piatti freschi e leggeri.

Temperatura di servizio: 5-7° C stappando la bottiglia al momento del consumo.

