



**Forchir**  
VITICOLTORI IN FRIULI

## JOY

SPUMANTE EXTRA BRUT

Vitigno: Glera e Ribolla gialla

Nostri vigneti di: Camino al Tagliamento e Codroipo (Udine)

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: macerazione a freddo sulle bucce, pressatura soffice e fermentazione in autoclave in assenza di solfiti.

Maturazione: dopo la presa di spuma in autoclave permane sulle fecce nobili dei propri lieviti e poi matura in bottiglia.

Gradazione alcolica: 11,5%

Caratteristiche tipiche: JOY, espressione Friulana per esprimere stupore (OOH!) ma anche, internazionalmente, GOIA!  
Nato dalla volontà di proporre un'esperienza sensoriale unica, innovativa, gioiosa.  
Con le fresche tonalità agrumate del più classico autoctono vitigno Friulano, la Ribolla Gialla, che si combina con le più tradizionali note floreali del Prosecco.

Abbinamenti consigliati: eccellente aperitivo ed ottimo compagno di frutti di mare e pesce crudo.

Temperatura di servizio: si consiglia di servire a 8°

