



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. La legatura spago era
un gesto di lavoro manuale dei vecchi operosi contadini del
nord-est d'Italia e la Forchir, riprendendone il nome: "Spàli",
ha voluto onorare quelle 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.

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.

