



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

JOY PROSECCO ROSÉ D.O.C. SPUMANTE BRUT

Vitigno: 85% Glera, 15% Pinot Nero

Nostri vigneti di: Camino al Tagliamento

Terreno: alluvionale - sassoso.

Vinificazione: cuvée ottenuta dalla vinificazione in rosso del Pinot Nero (macerazione breve sulle proprie bucce), vinificazione in bianco della Glera con pressatura soffice, presa di spuma in autoclave.

Gradazione alcolica: 11% vol

Caratteristiche tipiche: rosa salmone tenue e brillante; perlage sottile; fragranza di glicine, pera, mela golden e frutti di bosco; in bocca è sapido ed equilibrato.

Abbinamenti consigliati: il re dell'aperitivo, è ottimo da solo o con antipasti di pesce e crostacei...da provare anche con una fragrante pizza!

Temperatura di servizio: 8° C

