



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

FRIULANO "LUSÔR"

Vitigno: Friulano Friuli D.O.C.

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C ca.

Maturazione: in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 12% ca.

Caratteristiche tipiche: vitigno autoctono, il Friulano, è vino dal colore paglierino. Il profumo è delicato, caratteristico, gradevole, al gusto si presenta secco, con netto sentore di mandorla amara, asciutto ma inconfondibilmente morbido e vellutato.

Abbinamenti consigliati: antipasti, minestre in brodo e asciutte, ottimo con il prosciutto di San Daniele.

Temperatura di servizio: 8-10° C

