



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

KALOS DA VITIGNI RESISTENTI FORCHIR

Denominazione: Rosso Venezia Giulia Indicazione Geografica Tipica

Vitigno: Cabernet Eidos e Merlot Korus, varietà con bellissimi nomi frutto di anni di studio, ricerca e incroci tra la vite europea (Cabernet e Merlot) e la vite americana, che hanno dimostrato le migliori caratteristiche di resistenza alle malattie fungine della vite.

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: macerazione naturale sulle proprie bucce per estrarre colore, aroma e corpo; successiva pressatura soffice e svinatura.

Maturazione: 11 mesi circa

Gradazione alcolica: 12,5% ca.

Caratteristiche tipiche: rosso rubino dall'unghia porpora; al naso prugna, ciliegia, chiodi di garofano e pepe bianco; il sorso è morbido, abbastanza tannico e di medio corpo.

Abbinamenti consigliati: lasagna alla bolognese, brasati e bolliti, secondi di carne con sughi ai funghi; da provare con i formaggi stagionati!

Temperatura di servizio: 14° C

