



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

PROSECCO D.O.C. "SPÀLI" - VINO FRIZZANTE

Vitigno: Glera

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione naturale in autoclave, per trasferire tutto il frutto e in bottiglia.

Gradazione alcolica: 10,5% ca.

Caratteristiche tipiche: "Spàli"
Overo 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.

