

CHARDONNAY

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Chardonnay

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale, calcareo dolomitico

Epoca prevista di vendemmia: fine agosto

Grado alcolico: 12,5% c.ca

Residuo zuccherino: 3,5 g/l c.ca

Formati disponibili: borgognotta da 0.75 l

Calice consigliato: standard bianco di dimensioni medie

Temperatura di servizio: 10° C

Vinificazione: Le uve fresche di Chardonnay giungono in cantina e dalla tramoggia di accoglimento passano nelle presse vacuum, dove a una pressione negativa di -0,2 BAR e in riduzione di ossigeno (per evitare ossidazioni e fermentazioni incontrollate senza dover aggiungere prodotti chimici) vengono delicatamente premute. In seguito alla svinatura e contemporanea separazione delle bucce dal mosto fiore, quest'ultimo viene convogliato nei vasi vinari in acciaio dove, grazie all'aggiunta dei lieviti, subisce una fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 16° e dalla durata di circa 10 gg. Segue travaso per eliminare le particelle più grossolane, dunque un periodo di affinamento sulle proprie fecce nobili. Si prosegue poi con la separazione delle fecce in sospensione attraverso la pratica della decantazione a freddo, in modo che precipitino sul fondo del vaso vinario. Infine, dopo un periodo di calmo riposo, si può procedere all'imbottigliamento.

Appunti di degustazione: Questo vitigno di origine francese, dalla Borgogna ha trovato uno dei suoi territori più vocati nelle fasce sub-alpine italiane. Buccia sottile e incredibile varietà del profilo aromatico, quest'uva riesce a esprimersi in modi diversi ma sempre elegantissimi e armonici. Di un perfetto giallo paglierino, alla rotazione del calice appare subito consistente; i profumi sorprendono per la vasta gamma di aromi che spaziano dalla frutta matura (mela, pera) fino a quella tropicale (ananas, passion fruit), passando per vie speziate dolci come la vaniglia. Al palato è secco, mantiene una bella freschezza e sapidità, la persistenza è buona.

Lo Chardonnay Forchir è il calice perfetto per essere piacevolissimo anche da solo, quindi spazio agli aperitivi.

Ottimo con quasi tutti gli antipasti, è davvero facile da abbinare anche con paste e risotti a base di pesce, di verdure, e di carni bianche.



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini



Forchir

MINORILEVATA VITICOLTURA S.p.A. -
VIA S. GIUSEPPE, 10 - 33010 S. GIUSEPPE
DI SOTTIL (UD) - TEL. 0432/420001

www.forchir.it

