

PINOT NERO

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Pinot Nero

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: magredi sassosi, calcarei e silicei

Epoca prevista di vendemmia: inizio settembre

Grado alcolico: 12% c.ca

Residuo zuccherino: 4 g/l c.ca

Formati disponibili: borgognotta da 0.75 l

Calice consigliato: standard rosso di dimensioni ampie

Temperatura di servizio: 16° C

Vinificazione: Dopo la raccolta, le uve di Pinot Nero vengono sottoposte a fermentazione e nel contempo macerazione sulle proprie bucce nei fermentatori Ganimede, con durata variabile a seconda dell'annata ma di circa un paio di settimane; successivamente al passaggio nelle presse per la pigiatura soffice, di circa tre ore, si svina separando le bucce dal mosto, che viene convogliato nei vasi vinari per un primo affinamento della durata di alcuni mesi; durante questi mesi viene svolta anche la fermentazione malolattica, e in un secondo momento la micro-ossigenazione per la stabilizzazione della frazione colorante. Dopo un ulteriore periodo di riposo, si può finalmente procedere all'imbottigliamento: in assenza di ossigeno per evitare ossidazioni, con tappo in sughero naturale. Un ulteriore periodo di affinamento e riposo del vino avverrà poi in bottiglia, nella nostra cantina, a temperatura e illuminazione controllate.

Appunti di degustazione: Vitigno a bacca nera originario della Borgogna e coltivato internazionalmente con espressioni molto diverse, in Italia trova le sue espressioni migliori in Trentino e in Friuli. Difficile sia in vigneto che in cantina, superate queste difficoltà dona uno dei rossi più nobili e raffinati al Mondo. La buccia sottile conferisce un delicato colore rosso rubino trasparente; la consistenza è buona. Il bouquet è complesso, raffinato: aprono note di ciliegia e mirtillo; la violetta lascia subito spazio all'erbaceo di menta e aneto, per finire in una spezia leggera e suadente. Il sorso è caldo e morbido, il tannino presente ma piacevole.

Il Pinot Nero Forchir predilige primi piatti a base di carne (anche selvaggina), ma trova compagnia incredibile con i piatti a base di funghi: provatelo con un porcino fritto per rimanere estasiati.



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini



Forchir

www.forchir.it

