

SAUVIGNON

FRIULI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Vitigno: Sauvignon

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale sassoso

Epoca prevista di vendemmia: parte ad inizio e parte alla fine della seconda metà di agosto

Grado alcolico: 12% c.ca

Residuo zuccherino: 4 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 Sauvignon 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 12° 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: Uno dei vitigni più famoso al mondo, dalla sua origine nella valle della Loira in Francia ha trovato uno dei suoi habitat più vocati proprio nella regione Friulana, un terra dove l'ampia superficie sassosa esalta l'escursione termica, favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti, pregio riscontrabile soprattutto nei semiaromatici come il Sauvignon, che è infatti per Forchir uno dei vini storici, uno dei primi prodotti della casa vinicola e ancora oggi uno dei più importanti. Giallo paglierino lucente con delicati riflessi verdolini, è al calice di buona consistenza. Al primo fiuto, emergono subito i famosi "aromi verdi": mela verde, pera, agrumi (ma anche un delicato ricordo di melone e ananas); si prosegue con cenni di foglia di pomodoro, salvia, sambuco. Spiccatamente fresco e minerale al sorso, bellissima persistenza.

Il finissimo profilo olfattivo del Sauvignon Forchir suggerisce un abbinamento a piatti prevalentemente di verdure aromatiche (fantastico, ad esempio, con una semplicissima pasta con pesto alla genovese, oppure con zuppe anche fredde come variazioni aromatiche di gazpacho); bene ovviamente a tutto pesce; da provare con una cucina esotica e piccante come la messicana o indiana.



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

Famiglia Bianchini

