



**Forchir**  
VITICOLTORI IN FRIULI

## FRIULANO "LUSÔR"

Vitigno: 100% Friulano (Tocai Friulano) Friuli D.O.C.

Nostri vigneti: "Lusor" di Camino al Tagliamento (Udine).

Terreno: alluvionale, sassoso.

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C in assenza di solfiti.

Maturazione: in vasche di acciaio inox.

Gradazione alcolica: 12%

Caratteristiche tipiche: vitigno autoctono, il Tocai Friulano, è vino dal colore paglierino. Il profumo è delicato, caratteristico, gradevole, al gusto si presenta secco, con netto sentore di mandorla amara, asciutto ma inconfondibilmente morbido e vellutato.

Abbinamenti consigliati: antipasti, minestre in brodo e asciutte, ottimo con il prosciutto di San Daniele.

Temperatura di servizio: 8-10° C

