



Forchir
VITICOLTORI IN FRIULI

MARAVEIS

Vitigno: 100% pinot bianco (Borgogna) Friuli D.O.C. Grave

Nostri vigneti di: Barbeano di Spilimbergo (Pordenone)
allevati a Sylovz con 3.300 viti per ettaro.

Terreno: alluvionale, calcareo dolomitico.

Vinificazione: vinificato con uve raccolte a mano, pressa soffice,
fermentazione in legno grande, in assenza di solfiti
e mantenuto Sur lie.

Maturazione: in botte grande e bottiglia.

Gradazione alcolica: 12,50%

Caratteristiche tipiche: meraviglie (in friulano Maraveis) di profumi, aromi e sapori, non
potevamo che chiamarlo così. Mela Golden e biancospino in
fiore della Borgogna (come una volta usava chiamare il pinot
bianco) uniti con la cremosità della fermentazione malolattica
in botte di legno. Di lunga durata.

Abbinamenti consigliati: solista per eccellenza!

Temperatura di servizio: 18° C

