



Forchir

VITICOLTORI IN FRIULI

KALÒS DA VITIGNI RESISTENTI VENEZIA GIULIA IGT ROSSO VINO BIOLOGICO

Vitigno: Cabernet Eidos, Merlot Korus in percentuale variabile a seconda dell'annata.

Zona di produzione: Friuli Venezia Giulia

Tipologia terreno: alluvionale, sassoso

Epoca prevista di vendemmia: seconda metà di settembre in poi

Grado alcolico: 12,5% c.ca

Residuo zuccherino: 5 g/l c.ca

Formati disponibili: 0.75 l

Calice consigliato: standard rosso di dimensioni medio-grandi

Temperatura di servizio: 16° C

Vinificazione: La raccolta delle due varietà di uva che compongono questo uvaggio avviene nello stesso momento poiché raggiungono le caratteristiche organolettiche di maturità perfetta nello stesso periodo; pertanto, le uve vengono vinificate insieme; prima sottoposte a fermentazione e macerazione naturale 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: Cabernet Eidos e Merlot Korus, sono varietà create da VCR e coltivate da Forchir e inizialmente poche altre aziende pioniere che hanno creduto fin da subito in questa nuova enologia del futuro; sono frutto di anni di studio, ricerca e incroci tra la vite europea (Cabernet e Merlot) e la vite americana, che hanno dimostrato le migliori caratteristiche di resistenza alle malattie fungine della vite. Siamo di fronte a un bel vino importante che potremmo definire un "taglio bordolese nuova maniera".

Il colore al calice si presenta rubino dall'unghia porpora; al naso, profumi fruttati di prugna, ciliegia, ma anche spezie quali chiodi di garofano e pepe bianco. Il sorso è morbido, vellutato, goloso; abbastanza tannico e di medio corpo. Il finale è piacevolmente persistente.

In contrasto con la sua attitudine moderna e futuristica, proponiamo Forchir Kalos con piatti della tradizione Italiana, come la classicissima lasagna al ragù, ma anche con impegnativi brasati e bolliti, e secondi di carne con sughi ai funghi; da provare però anche come solista, o con i formaggi stagionati. Mai come in questo caso, spazio alla fantasia!

