

FORGIARÌN IGP

Nome vitigno:

Forgiarin

Uva:

bacca rossa

Denominazione:

I.G.P. Venezia Giulia

Zona di produzione:

Friuli Grave, colline dell'area pedemontana del Friuli Occidentale in Provincia di Pordenone - Regione F.V.G. – Italia

Terreno:

medio impasto

Sistema d'allevamento:

Guyot doppio e semplice; densità 4000 viti per Ha; carico di gemme: 12 - 14 per ceppo

Resa:

60 - 70 quintali per Ha

Località vigneto:

Colle e Valeriano di Pinzano al Tagliamento

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vino:

Forgiarin

Colore:

rosso con riflessi violacei

Profumo:

fruttato con sentori di sottobosco, ampio, intenso, persistente

Gusto:

secco, caldo, asciutto, moderatamente tannico

Abbinamenti:

carni rosse, pollame

Temperatura di servizio:

14-16 gradi

