

FORCI

ROSSO 2023

ANNATA

È arrivata la pioggia subito, in primavera, e all'inizio è stato un sollievo dal momento che arrivavamo da un 2022 caldissimo e secco. Ma la felicità iniziale ha lasciato via via spazio all'ansia perché si sono risvegliate le muffe e a Forci abbiamo avuto qualche noia con l'oidio. Per fortuna però siamo riusciti a contenere la peronospora che ha invece picchiato duro in tutta Italia sviluppandosi molto velocemente e in maniera per lo più inarrestabile. Poi le cose sono un po' cambiate, dalla metà di maggio in poi il clima è diventato più secco e le piogge si sono decisamente diradate in un'estate calda che ha permesso alle uve di maturare bene e in salute. Il raccolto è stato abbondante, in controtendenza con il resto d'Italia, e il vino presenta una grande freschezza e un'intrigante bevibilità. La vendemmia è iniziata il 6 di settembre e si è conclusa il 27 settembre 2023.

UVE

Circa il 60% è Sangiovese accompagnato da un 30% di Canaiolo e un 10% di Colorino.

VINIFICAZIONE

Diraspiamo a mano, nel pieno rispetto della materia prima, su appositi setacci. L'uva viene poi pigiata con i piedi e lasciata fermentare in maniera naturale in piccoli mastelli, senza controllo della temperatura. Malolattica fatta.

AFFINAMENTO

12 mesi in acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO

Senza filtrazione a ottobre 2024.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Sa di fiori il Forci Rosso 2023 e quel 30% di Canaiolo dona intriganti note speziate. Ma è la grande beva la vera cifra stilistica di questo vino, scorrevole e fresco.

REGIONE

ALCOL

CHIUSURA

CLASSIFICAZIONE

ZUCCHERO RESIDUO

- Toscana
- 12,5% VOL.
- Sughero Naturale
- I.G.T. Toscana
- Nessuno



FORCI

RED 2023

VINTAGE

The rain arrived immediately, in spring, and at first it was a relief since we were coming from a very hot and dry 2022. But the initial happiness gradually gave way to anxiety because the molds woke up and in Forci we had some problems with powdery mildew. Fortunately, however, we managed to contain the downy mildew which instead hit hard throughout Italy, developing very quickly and in a mostly unstoppable manner. Then things changed a bit, from mid-May onwards the climate became drier and the rains became decidedly sparser in a hot summer that allowed the grapes to ripen well and healthily. The harvest was abundant, in contrast with the rest of Italy, and the wine has great freshness and an intriguing drinkability. The harvest began on September 6 and ended on September 27, 2023.

GRAPES

Approximately 60% is Sangiovese accompanied by 30% Canaiolo and 10% Colorino.

VINIFICATION

Destemming is done by hand, in full respect of the raw material, on special sieves. The grapes are then pressed with the feet and left to ferment naturally in small vats, without temperature control. Malolactic fermentation done.

AGEING

12 months in steel.

BOTTLING

Without filtration in October 2024.

TASTING NOTES

The Forci Rosso 2023 has a floral flavour and that 30% Canaiolo gives intriguing spicy notes. But the great drinkability is the true stylistic feature of this wine, smooth and fresh.

REGION

ALCOHOL

CLOSURE

CLASSIFICATION

RESIDUAL SUGAR

- Toscana
- 12,5% VOL.
- Natural Cork
- I.G.T. Toscana
- None

