

FORCI

LE VOLIERE 2022

ANNATA 2022

È stata un'annata parecchio difficile, in particolare per la mancanza d'acqua che ci ha tenuti col fiato sospeso per diversi mesi. Già la seconda metà del 2021 era stata decisamente secca, con un inverno freddo e asciutto, così diverso dai soliti autunni lucchesi. Poi qualche sporadica pioggia in primavera, ma dopo il 6 maggio c'è stato un brusco arresto e non è più piovuto per mesi. È pur vero che le poche gocce di primavera ci hanno permesso di distribuire i preparati biodinamici, ma nei mesi a venire le preoccupazioni sono state tante. A Luglio c'è stato un grosso incendio a Massarosa, a pochi km da Forci, e le ceneri portate dal vento sono giunte fino a noi. Al di là dell'ansia quotidiana però, le viti non sembravano soffrire. Non abbiamo avuto ovviamente alcun problema di funghi o muffe, ma incredibilmente non abbiamo avuto problemi neppure di siccità. Le uve raccolte erano sane e succose, splendidamente mature. Grazie anche alle basse rese, i vini sono risultati potenti e concentrati con croccanti note fruttate.

UVE

Circa l'80% è Sangiovese accompagnato da un 10% di Canaiolo e un 10% di Colorino.

VINIFICAZIONE

Diraspiano 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

Una piccola parte è maturata per 10 mesi in piccole botti di rovere, nessuna di primo passaggio. Il resto in acciaio.

IMBOTTIGLIAMENTO

Senza filtrazione a ottobre 2023.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Le Voliere è il nostra vigna più vecchia, le viti hanno radici forti che pescano a fondo nel terreno e il risultato è un vino succoso, elegante nei profumi e progressivo nella beva intrigante, distesa e impreziosita da tannini ben integrati.

REGIONE

ALCOL

CHIUSURA

CLASSIFICAZIONE

ZUCCHERO RESIDUO

- Toscana
- 14% VOL.
- Sughero Naturale
- I.G.T. Toscana
- Nessuno



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

LE VOLIERE 2022

VINTAGE

It was a very difficult year, especially due to the lack of water that kept us in suspense for several months. The second half of 2021 had already been decidedly dry, with a cold and dry winter, so different from the usual Lucca autumns. Then some sporadic rain in spring, but after May 6th there was an abrupt interruption and it didn't rain again for months. It is true that the few drops of spring allowed us to distribute the biodynamic preparations, but in the months to come there were many worries. In July there was a large fire in Massarosa, a few km from Forci, and the ashes carried by the wind reached us. Beyond the daily anxiety, however, the vines did not seem to suffer. Obviously we had no problems with fungi or mold, but incredibly we didn't have any problems with drought either. The grapes harvested were healthy and juicy, splendidly ripe. Thanks also to the low yields, the wines were powerful and concentrated with crisp fruity notes.

GRAPES

Approximately 80% is Sangiovese accompanied by 10% 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

A small portion matures for 10 months in small oak barrels, none of which are new. The rest in steel.

BOTTLING

Without filtration in October 2023.

TASTING NOTES

Le Voliere is our oldest vineyard, the vines have strong roots that sink deep into the soil and the result is a juicy wine, elegant in its aromas and progressive in its intriguing drinkability, relaxed and embellished with well-integrated tannins.

REGION

ALCOHOL

CLOSURE

CLASSIFICATION

RESIDUAL SUGAR

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



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

