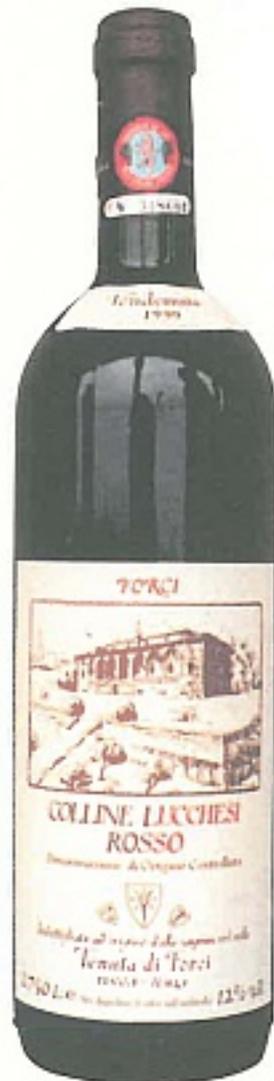


Tenuta di Forci

I prodotti e la loro storia

LUCCA IMPRESE
di tradizione e successo



VINO

Rosso

a Denominazione di Origine Controllata

COLLINE LUCCHESI

Vino a denominazione di origine controllata e perciò prodotto in conformità alle leggi del disciplinare, salvo che per minima parte secondo libere scelte.

È il tipico vino da tutto pasto, sia per carni bianche che rosse, da consumarsi abitualmente tutti i giorni dell'anno.



Vitigni: 65% Sangiovese
30% Canaiolo
5% Colorino

Caratteristiche organolettiche: profumo fruttato abbastanza intenso, gusto secco, buono giovane, dai 3 ai 24 mesi.

Colore: rosso rubino.

Gradazione: 12 gradi.

Durata: in bottiglie, circa 3 anni.

Produzione annua media: 70.000 bottiglie.

Etichetta: la Villa di Forci in un disegno del conte Vincenzo Giustiniani. Gli stemmi, al centro quello Buonvisi, a sinistra quello Scola, a destra quello Giustiniani.



VINO

Rosso

a Indicazione Geografica Tipica

FORCIANO

Viene prodotto con uve scelte da vecchi vitigni di una volta, tipici lucchesi. Accompagna bene ogni tipo di carne rossa, specialmente grigliata.



Vitigni: 70% Sangiovese
20% Canaiolo
5% Ciliegola
3% Colorino
2% Moscato d'Amburgo

Caratteristiche organolettiche: gusto rotondo, sapore pieno molto fruttato, con leggera velatura di moscato.

Colore: rosso rubino intenso.

Gradazione: 13 gradi.

Durata: in bottiglie, circa 5 anni.

Produzione annua media: 6.000 bottiglie.

Etichetta: la camela dei Buonvisi è unita allo stendardo di Lucca.



VINO Rosso a Indicazione Geografica Tipica CARDINAL BUONVISI

È ottenuto con uve selezionate fatte appassire stese in un grande salone ben aerato. Le uve appassite vengono fatte fermentare quando i grappoli, persa la giusta quantità di acqua, raggiungono i 26 - 30 gradi zuccherini. La fermentazione deve essere molto lenta e prolungata nel tempo. Il risultato di questo metodo dà un vino con alta gradazione alcolica (15 - 16 gradi) che mantiene inalterato il sapore delle uve. È un metodo antico usato sui monti della Garfagnana, dove il clima rigido ed il terreno poco propizio, che consentono all'uva solo una bassa gradazione, hanno fatto aguzzare l'ingegno per ottenere un vino che, se non per quantità, almeno per qualità, fosse superiore a molti altri suoi fratelli delle colline vicino a Lucca. L'uva "Cardinale", se pure in assai piccola quantità presente in questo bel vino, lo ha reso adatto per ricordare e rendere omaggio ad uno dei più illustri rappresentanti della famiglia Buonvisi, la secolare famiglia lucchese che, fin dal medioevo, ha dato origine alla tenuta di Forci.

Bevuto con parsimonia è adatto a cibi impegnativi, come carni rosse, cacciagione e formaggi stagionali.

Vitigni: 35% Sangiovese
35% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
8% Malvasia nera
2% Cardinale

Caratteristiche organolettiche: è un vino secco, fruttato, dal corpo pieno e robusto.

Colore: rosso rubino molto intenso.

Gradazione: 15 gradi

Durata: in bottiglie, circa 10 anni.

Produzione annua media: 5.000 bottiglie numerate

Etichetta: la cornata Buonvisi in tarsie marmoree dalla cappella dei tre cardinali Buonvisi nella chiesa di S. Frediano a Lucca.





VINO

Rosso

a Denominazione di Origine Controllata

PAGANELLO

È un vino monovitigno, un Sangiovese in purezza, tipica base dei vini toscani.

Si accompagna bene con ogni carne rossa, dalla bistecca alla tagliata.



Vitigni: 100% Sangiovese

Caratteristiche organolettiche: vino molto corposo, maschio e ben strutturato.

Colore: rosso rubino vivo.

Gradazione: 12 gradi

Durata: in bottiglie, circa 8 anni.

Produzione annua media: 5.000 bottiglie

Etichetta: affresco nel salone della Villa di Forci, raffigurante Bacco. Bacco, dio del vino, brinda a suo padre Giove, re degli dei pagani, e per onorarlo gli dedica questo vino creandogli il nome di "Sangiovese" appunto per ricordarlo.



VINO

Bianco

a Denominazione di Origine Controllata

PANTERINO

È un vino monoviglino, un vermentino in purezza. Anche se il vermentino è più conosciuto come vino tipico della Sardegna e della Liguria, in realtà, come vitigno, è presente da sempre anche nella Lucchesia.

È consigliato come aperitivo e appropriato insieme ad antipasti ed a cibi delicati a base di pesce, a cui esalta il sapore.



Vitigni: 100% Vermentino

Caratteristiche organolettiche: pur essendo un vino secco, grazie all'uva di questo vitigno, riesce ad avere un profumo intenso e fruttato.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Gradazione: 12 gradi.

Durata: in bottiglie, circa 3 anni.

Produzione annua media: 4.000 bottiglie

Etichetta: il panterino, cucciolo della pantera, emblema di Lucca, guarda nel cielo la cometa dei Buonvisi.



VINO Bianco a Denominazione di Origine Controllata COLLINE LUCCHESI

Vino a denominazione di origine controllata e perciò prodotto in conformità alle leggi del disciplinare, salvo - in minima parte - secondo libere scelte.



Vitigni: 60% Trebbiano toscano
20% Grechetto
20% Vermentino

Caratteristiche organolettiche: profumo fruttato, gusto asciutto leggermente amarognolo.

Colore: giallo paglierino.

Gradazione: 12 gradi.

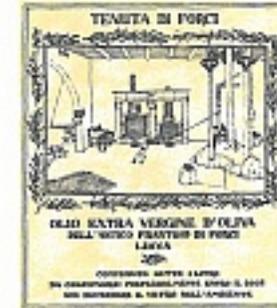
Durata: in bottiglie, circa 3 anni.

Produzione annua media: 15.000 bottiglie.

Etichetta: la Villa di Forci in un disegno del conte Vincenzo Giustiniani. Gli stemmi, al centro quello Buonvisi, a sinistra quello Scola, a destra quello Giustiniani.



OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA



Zona di produzione: Colline site a 10 km a settentrione di Lucca, di terreno calcareo, con un'altitudine compresa tra i 150 e i 300 metri sul mare, esposte a meridione con una temperatura oscillante da 0 a 30 gradi.

Sistema di produzione: Olivi delle qualità Frantoio, Leccino, Pendolino e Maolino. Olive colte a mano dalla fronda, prima che abbiano raggiunto la piena maturazione, laonde, anche se ancora poco sucose, abbiano quel sapore più gustoso e intenso che poi va scemando. Frante e spremute una sola volta a temperatura d'ambiente, nel proprio frantoio.

Epoca della raccolta e della frangitura: Novembre e Dicembre.

Caratteristiche: Olio di bassa acidità (0,3 - 0,5) e perciò più sano e digeribile, di alta fluidità e perciò di maggior resa nel condimento, di color verde e gusto forte e pizzicante quando è nuovo, diventa di color giallo oro e delicato di sapore e di profumo con l'avvicinarsi dei primi caldi. Viene conservato al buio in vasche seminlterate foderate di lavagna, pietra scelta per le sue doti di impermeabilità. Il vetro scuro della bottiglia, difendendo il colore dalla luce serve a proteggere l'olio dall'invecchiamento.

Produzione: La produzione media a pianta è di circa 12 kg di olive, con una resa media di olio del 15%.
La produzione di olio annua si aggira su 8.000 - 10.000 litri.

Durata: circa 2 anni.

Confezioni: Bottiglie da 1 litro, da 0,500, e da 0,250.
Cartoni da 6 bottiglie, da 3, da 2, da 1.

Etichetta: Disegno dell'antico frantoio di Forci di L.D.S.C.



OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA

“SAGGIOLIO”



Le olive e la prima parte del sistema di produzione di quest'olio sono uguali a quelli dell'altro. La differenza è che, una volta frante le olive, invece di ottenere l'olio mediante un separatore meccanico, lo si ricava semplicemente lasciando affiorare la parte oleosa sulla parte acquosa contenuta nelle olive e chiamata acqua di vegetazione.

Questo procedimento, così lento e naturale e perciò delicato, permette al Saggiolio di non disperdere alcunché del suo profumo intenso e gagliardo, acquistando in tal modo una fragranza ancor maggiore dell'altro olio.

La produzione è di circa mille bottiglie l'anno.

Etichetta: Affresco nel salone della villa di Forei raffigurante Minerva.

Minerva, la dea della sapienza, la "saggia Minerva", Atena per i Greci, era nata balzando fuori tutta in armi, con l'elmo in capo, già adulta, dalla testa di suo padre Giove, il quale se l'era fatta spaccare da Vulcano, dio del fuoco, con un colpo di scure poiché accusava un forte dolore al cranio.

Gareggiando una volta con Nettuno, dio del mare, per la sovranità sull'Attica, mentre questi come dono faceva scaturire sull'Acropoli di Atene una sorgente d'acqua marina, Minerva, creando un certo stupore, regalava soltanto un olivo. Allora quando però rivelava la tecnica per la produzione dell'olio, tutti gli dei dell'Olimpo furono concordi nell'assegnare la vittoria alla saggia Minerva e Nettuno scornato se ne tornò nel mare.

Così da allora l'olivo fu simbolo della dea e l'olio simbolo della saggezza e della sacralità.

È un aceto al quale viene dedicata una particolare e più complessa lavorazione.
Colta l'uva si spremitura il sugo, se ne leva una piccola parte che viene messa a bollire insieme al pomodoro, e che, giacendo, deposita la polpa rimasta e si chiama "mosto muto". La rimanente maggior parte viene fermentata. Da questa si toglie poi una piccola percentuale che si distilla. La parte fermentata, che è quella abbondante, viene "acetificata" con il sistema detto "del truciolo": è al contatto con l'aria che qualsiasi prodotto fermentato si inacidisce - così, facendo colare il liquido fermentato sulla superficie curva dei trucioli, è portata al massimo la durata del contatto con l'aria. All'aceto così ottenuto viene ora aggiunta sia una piccola parte di mosto muto per ammorbidirne il sapore e dargli il profumo del frutto, sia una dose di distillato per aumentarli la gradazione e dargli un carattere che, insieme al mosto muto e ad un invecchiamento di oltre un anno in carati di legno, gli procura quella particolare armonia.
Questo aceto è ottenuto solo Fianchi della Toscana di Grosseto e Sigorata, presso Grosseto, alla Distilleria Artigiana Nannoni e da esso prodotti e imbottigliati.
Conservare preferibilmente sotto il
NON DOVERE IL VETRO NELL'ARIENTE



È un aceto al quale viene dedicata una particolare e più complessa lavorazione.
Colta l'uva si spremitura il sugo, se ne leva una piccola parte che viene messa a bollire, per depurare la fermentazione, e che, giacendo, deposita la polpa rimasta e si chiama "mosto muto". La rimanente maggior parte viene fermentata. Da questa si toglie poi una piccola percentuale che si distilla. La parte fermentata, che è quella abbondante, viene "acetificata" con il sistema detto "del truciolo": è al contatto con l'aria che qualsiasi prodotto fermentato si inacidisce - così, facendo colare il liquido fermentato sulla superficie curva dei trucioli, è portata al massimo la durata del contatto con l'aria. All'aceto così ottenuto viene ora aggiunta sia una piccola parte di mosto muto per ammorbidirne il sapore e dargli il profumo del frutto, sia una dose di distillato per aumentarli la gradazione e dargli un carattere che, insieme al mosto muto e ad un invecchiamento di oltre un anno in carati di legno, gli procura quella particolare armonia.
Questo aceto è ottenuto solo Fianchi della Toscana di Grosseto e Sigorata, presso Grosseto, alla Distilleria Artigiana Nannoni e da esso prodotti e imbottigliati.
Conservare preferibilmente sotto il
NON DOVERE IL VETRO NELL'ARIENTE

ACETO di MORE

È un aceto al quale viene dedicata una particolare e più complessa lavorazione.

Colte le more e spremute il sugo, se ne leva una piccola parte che viene messa al freddo, per impedire la fermentazione, e che, giacendo, deposita la polpa rimasta e si chiarifica: viene chiamata "mosto muto". La rimanente maggior parte viene fatta fermentare. Da questa si toglie poi una piccola percentuale che si distilla. La parte fermentata, che è quella abbondante, viene "acetificata" con il sistema detto "del truciolo": è al contatto con l'aria che qualsiasi prodotto fermentato si inacidisce - così, facendo colare il liquido fermentato sulla superficie curva dei trucioli, è portata al massimo la durata del contatto con l'aria. All'aceto così ottenuto viene ora aggiunta sia una piccola parte di mosto muto per ammorbidirne il sapore e dargli il profumo del frutto, sia una dose di distillato per aumentarli la gradazione e dargli un carattere che, insieme al mosto muto e ad un invecchiamento di oltre un anno in carati di legno, gli procura quella particolare armonia.

Produzione annua: 1.500 bottigliette da litri 0,250.



di UVA

Viene utilizzata l'uva, con procedimento analogo a quello usato per le more.

Ambedue gli aceti sono ottenuti con la frutta della tenuta di Forci, portata a Paganico, presso Grosseto, alla Distilleria Artigiana Nannoni e da essa prodotti ed imbottigliati.

Produzione annua: 2.000.

Durata: circa 2 anni.

Confezioni: bottigliette da litri 0,250 - scatole da 6.





OLIVE in SALAMOIA

Quando le olive sulla pianta, maturando, cominciano appena a colorirsi, quello è il momento di coglierle. Vengono lavate, messe a bagno in "salamoia" ovvero in acqua e sale con un po' di limone. Si lasciano così per 2 o 3 mesi, durante i quali, fermentando, perdono il gusto amaro e diventano di sapore gradevole. A questo punto vengono lavate nuovamente, messe in una nuova e più delicata salamoia, e poste nei vasetti. In ultimo, per evitare che le olive si possano alterare, vengono pastorizzate.



Produzione annua: da 4.000 a 5.000 vasetti.

Durata: circa 2 anni.

Confezioni: vasetti da 1 kg e da 500 gr.

MARINATE

Le olive, colte - a differenza di quelle in salamoia - al momento della massima maturazione, vengono messe in forno ad appassire, perdendo con l'acqua che si svapora, il loro gusto amaro. Si condiscono con un trito di prezzemolo, aglio, peperoncino e sale, e messe nei vasetti si ricoprono di olio. Anche le olive marinate, per evitare possibili alterazioni, vengono pastorizzate.



Produzione annua: circa 2.000 vasetti.

Durata: circa 2 anni.

Confezioni: vasetti da 500 gr. e da 300 gr.



FORMAGGIO PECORINO



Viene fatto con latte di pecora, caglio e sale. Dopo un ventina di giorni, quando comincia a maturare, viene aromatizzato, spalmando la forma e lasciandola essiccare, con un pesto di peperoncino, origano, timo ed altre erbe aromatiche della zona. Segue una stagionatura di un paio di mesi.

Produzione annua: circa 1.200 forme.

Confezioni: forme etichellate, intarlate e legate.



MIELE di ACACIA

È di colore chiarissimo, il sapore è molto delicato, con un leggerissimo aroma di cioccolato, non altera i cibi a cui si abbina e per questo motivo è quello più indicato per i bambini. Ha un benefico influsso sul fegato.

di CASTAGNO

Ha un colore molto scuro, è un po' amaro poiché contiene tannino. È ottimo sia con i formaggi stagionati e piccanti che con la ricotta. Ha effetti benefici sulla circolazione del sangue.

di TIGLIO

Ha una funzione di calmante sia per le vie respiratorie sia per l'ipertensione. Sono note infatti le tisane che, fin dall'antichità, venivano fatte con i fiori di tiglio, calmanti anche contro il mal di testa, i nervi e l'insonnia.

di EUCALIPTO

Agisce sulle vie respiratorie, ed è un buon disinfettante per la gola. È noto per il suo potere balsamico.

di GIRASOLE

È consigliato come antinevralgico oltre che nelle malattie influenzali.

di 1000 FIORI

Anche se in minima parte comprende in sé tutte le qualità degli altri tipi di miele.

Produzione: circa 1.200 vasetti.

Durata: circa 5 anni.

Confezioni: Vasetti da 1 kg e da 1/2 kg.



