

Ken Forrester

# THE FMC

## NOTE GENERALI

**Tipologia** WO Western Cape Stellenbosch

**Zona produttiva** Western Cape, Stellenbosch, Helderberg, Sudafrica

**Vitigno** 100% Chenin Blanc

**Tipologia del terreno** Granito e terriccio sabbioso su base argillosa.

**Vinificazione** Fermentazione naturale sui lieviti in grandi botti di quercia francese (400 Lt).

**Invecchiamento** Maturazione sui lieviti, per un totale di 12 mesi in botte.

## NOTE ORGANOLETTICHE

**Colore** Colore giallo dorato.

**Profumo** Al naso si percepiscono sentori di ananas e frutti tropicali, note balsamiche e di vaniglia.

**Sapore** Al palato è ricco, con sentori che vanno dall'albicocca, alla vaniglia fino al miele, acquista complessità con l'invecchiamento. Strutturato e persistente.

**Abbinamenti** Perfetto con il pesce e i molluschi, può essere un eccellente aperitivo abbinato a piatti saporiti.

**Temperatura di servizio** 11/12° C



RAITHBY / SUDAFRICA



 ANNO DI FONDAZIONE | 1993

 ENOLOGO | SHAWN MATHYSE (enologo)  
KEN FORRESTER (enotecnico)

 VITIGNI | CHENIN BLANC, SAUVIGNON  
BLANC, CHARDONNAY, PINOTAGE, SHIRAZ,  
GRENACHE, MOURVEDRE

