

*La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere*

# Gigante

Wine & Welcome in Friuli



## Merlot

### DOC Friuli Colli Orientali

<b>Tipo di vino</b>	Vino rosso di struttura marcata. Ottimo con carni alla brace e formaggi.
<b>Collocazione del vigneto</b>	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
<b>Giacitura e tipo di terreno</b>	Collina esposta ad Est-Ovest con terreno marnoso.
<b>Varietà di uva</b>	Merlot 100%
<b>Cure nella preparazione</b>	Vendemmia con selezione delle uve. Macerazione per 10 giorni a temperatura controllata di 28° e maturazione di una parte del mosto in botti di legno di rovere da 350lt, mentre la parte restante fermenta in acciaio. Terminato tale periodo si effettua l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese conica da 0,75 litri.
<b>Colore</b>	Rosso rubino carico.
<b>Profumo</b>	Evoca sentori di prugna, grafite ed erbe aromatiche.
<b>Sapore</b>	Gioco di equilibri tra struttura evidente e morbidezza.
<b>Temperatura di servizio</b>	18°-20°
<b>Epoca di consumo</b>	Consigliata 4 mesi dopo l'imbottigliamento con una prospettiva di evoluzione per i due anni successivi e una garanzia della qualità per cinque anni.