

# Gigante

Wine & Welcome in Friuli

*Our interpretation of values, taste and pleasure*

## FRIULANO VIGNETO STORICO DOC Friuli Colli Orientali



<b>Varietà</b>	Friulano 100%
<b>Posizione del vigneto</b>	Paese di Corno di Rosazzo, sulla collina Rocca Bernarda
<b>Età media del vigneto</b>	75 anni
<b>Ampiezza del vigneto</b>	1,4 ha vigneto unico – cru Vigneto Storico
<b>Aspetto del vigneto</b>	Altitudine 190 s.l.m. vigneto a giropoggio, segue le curve di livello della collina, senza terrazzamenti. Esposizione Sud-Est
<b>Suolo</b>	In predominanza marna poi arenaria di origine Eocenica
<b>Densità d'impianto</b>	3500 viti/ha
<b>Sistema di allevamento</b>	Cappuccina o doppio capovolto friulano
<b>Produzione media</b>	7000 Kg/ha
<b>Gestione in vigna</b>	Dagli ultimi 60 anni inerbimento totale e permanente, 4 sfalci l'anno, no erbicidi. Progetto Nature Vitis del Consorzio Friuli Colli Orientali DOC: lotta parassitaria integrata a basso impatto ambientale.
<b>Vendemmia</b>	Vendemmia manuale ultima settimana di settembre.
<b>Vinificazione</b>	Dopo una diraspa-pigiatura segue macerazione con le bucce a 14° C per 4 ore e soffice pressatura, decantazione statica per 24-48 ore. Su mosto limpido fermentazione a temperature controllata di 18° C per 20 giorni in recipienti d'acciaio.
<b>Maturazione</b>	Dopo il vino sosta per 8 mesi sui depositi nobili con battonage frequenti, quindi imbottigliamento e ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi prima della messa in vendita.
<b>Colore</b>	Giallo paglierino carico.
<b>Profumo</b>	Intenso e complesso bouquet di mela golden, pompelmo, fiori ed erbe aromatiche, lavanda e nota marina.
<b>Sapore</b>	Vino secco armonioso, aromi complessi che rispecchiano il naso, bilanciato tra acidità e morbidezza, di corpo con finale lungo avvolgente con retrogusto ammandorlato.
<b>Temperatura di servizio</b>	10°- 12° C
<b>Potenziale</b>	10-15 anni