

Gigante

Wine & Welcome in Friuli

Our interpretation of values, taste and pleasure

FRIULANO VIGNETO STORICO DOC Friuli Colli Orientali



Varietà	Friulano 100%
Posizione del vigneto	Paese di Corno di Rosazzo, sulla collina Rocca Bernarda
Età media del vigneto	75 anni
Ampiezza del vigneto	1,4 ha vigneto unico – cru Vigneto Storico
Aspetto del vigneto	Altitudine 190 s.l.m. vigneto a giropoggio, segue le curve di livello della collina, senza terrazzamenti. Esposizione Sud-Est
Suolo	In predominanza marna poi arenaria di origine Eocenica
Densità d'impianto	3500 viti/ha
Sistema di allevamento	Cappuccina o doppio capovolto friulano
Produzione media	7000 Kg/ha
Gestione in vigna	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.
Vendemmia	Vendemmia manuale ultima settimana di settembre.
Vinificazione	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.
Maturazione	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.
Colore	Giallo paglierino carico.
Profumo	Intenso e complesso bouquet di mela golden, pompelmo, fiori ed erbe aromatiche, lavanda e nota marina.
Sapore	Vino secco armonioso, aromi complessi che rispecchiano il naso, bilanciato tra acidità e morbidezza, di corpo con finale lungo avvolgente con retrogusto ammandorlato.
Temperatura di servizio	10°- 12° C
Potenziale	10-15 anni