

# Gigante

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Wine & Welcome in Friuli

## MALVASIA DOC Friuli Isonzo



<b>Varietà</b>	Malvasia istriana 100%
<b>Posizione del vigneto</b>	Due vigneti nei paesi di Brazzano e di Moraro
<b>Età media del vigneto</b>	30 anni
<b>Ampiezza del vigneto</b>	2 ha in totale
<b>Aspetto del vigneto</b>	Altitudine 45 s.l.m pianura, esposizione Sud
<b>Suolo</b>	Vigneto su suolo alluvionale, composto da ciottoli mescolati con argilla, calcaree e ricco di ferro. Questo terreno compatto, ma non duro di tipico colore rosso si chiama "Ferretti"
<b>Densità d'impianto</b>	4500 ceppi/ha
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Produzione media</b>	9000 Kg/ha
<b>Gestione in vigna</b>	Inerbimento a filari alterni con erpicatura sul filare non inerbito, 4 sfalci l'anno, no erbicidi chimici. Progetto Nature Vitis del Consorzio Friuli Collio Orientali DOC, lotta parassitaria integrata a basso impatto ambientale.
<b>Vendemmia</b>	Seconda settimana di settembre, vendemmia manuale
<b>Vinificazione</b>	Dopo la diraspa-pigiatura con contemporaneo raffreddamento fino a 12° C, segue macerazione a freddo per 8 ore. Successivamente soffice pressatura e decantazione statica in tini d'acciaio. Segue su mosto limpido la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15° C per 20 giorni in acciaio. Dopo il 90% del vino sosta per 8 mesi sul deposito fine con battonâge frequenti. Il rimanente 10% matura in botti di rovere per 8 mesi. Segue l'assemblaggio, imbottigliamento e affinamento in bottiglie prima della vendita.
<b>Maturazione</b>	
<b>Colore</b>	Giallo dorato
<b>Profumo</b>	Intensi e complessi di erbe aromatiche (timo, rosmarino), pesca bianca, pepe bianco e nota mielata.
<b>Sapore</b>	Vino morbido, concentrato e di un buon corpo, finale lungo e aromatico.
<b>Temperatura di servizio</b>	10°-12°
<b>Potenziale</b>	3-5 anni