

Gigante

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Wine & Welcome in Friuli

PRIMA NERA SPUMANTE ROSATO BRUT da uve Schioppettino



Varietà	Schioppettino 100%
Posizione del vigneto	Paese di Moraro
Età media del vigneto	20 anni
Ampiezza del vigneto	3 ettari
Aspetto del vigneto	Altitudine 30 s.l.m., pianura, esposizione sud
Suolo	Terreno argilloso limoso con buona riserva idrica
Densità d'impianto	5000 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Guyout singolo
Produzione media	8000 Kg/ha
Gestione vigneto	Inerbimento a file alterne, 4 sfalci l'anno, abolizione di diserbanti chimici Progetto Nature Vitis presieduto e controllato dai tecnici del Consorzio: lotta integrata a basso impatto ambientale.
Vendemmia	Vendemmia manuale con selezione delle uve, inizio settembre per bilanciare la maturazione fenolica ottenendo una buona acidità
Vinificazione	Dopo diraspa-pigiatura con contemporaneo raffreddamento a 12°C, segue contatto con le bucce per 4/5 ore, quindi soffice pressatura e decantazione statica al fine di raggiungere un mosto fiore di colore rosato. Su mosto limpido viene svolta la fermentazione alcolica a basse temperature 17°C in vasche d'acciaio fino a completa trasformazione degli zuccheri. La presa di spuma avviene in autoclave a 12°C con un tempo di permanenza di 6 mesi, grazie al quale raggiunge lo stato di Vino Spumante di Qualità (VSQ) e viene imbottigliato.
Affinamento	
Colore	Rosa antico ravvivato da un fine perlage
Profumo	Si esprime con sentori di frutti rossi, pompelmo e melograno
Sapore	Il sorso fresco invita ad un finale cremoso e ben strutturato in un quadro armonico ed elegante
Temperatura di servizio	6-8°C
Potenziale	3 anni