

# Gigante

Wine & Welcome in Friuli

*La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere*

## SAUVIGNON DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



<b>Varietà</b>	Sauvignon 100% clone R3
<b>Posizione del vigneto</b>	Paese di Corno di Rosazzo
<b>Età media del vigneto</b>	18 anni
<b>Ampiezza del vigneto</b>	1.5 ha in tre lotti
<b>Aspetto del vigneto</b>	Altitudine 120 s.l.m., vigneto pedecollinare, esposizione Sud-Est
<b>Suolo</b>	Terreno stratificato di marna e arenaria di origine eocenica chiamato "Ponca"
<b>Densità d'impianto</b>	5200 ceppi/ha
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Produzione media</b>	7000 Kg/ha
<b>Gestione in vigna</b>	Inerbimento a filari alterni con erpicatura sul filare non inerbito, 4 sfalci l'anno, no erbicidi. Progetto Nature Vitis del Consorzio Friuli Collio Orientali DOC, lotta parassitaria integrata a basso impatto ambientale.
<b>Vendemmia</b>	Dalla fine d'agosto e l'inizio di settembre, vendemmia manuale in tre passaggi.
<b>Vinificazione</b>	Dopo diraspa-pigiatura con contemporaneo raffreddamento a 12° C, segue macerazione pellicolare per 12 ore. Successivamente soffice pressatura e decantazione statica in tini d'acciaio. Segue la fermentazione alcolica, condotta a basse temperature 15°C per 22 giorni in tini d'acciaio.
<b>Maturazione</b>	Dopo il vino sosta per 8 mesi sui depositi nobili con battonage frequenti, segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.
<b>Colore</b>	Giallo paglierino brillante.
<b>Profumo</b>	Intenso e complesso con aromi varietali di fiori di sambuco, frutta esotica, erbe aromatiche (salvia, foglia di pomodoro)
<b>Sapore</b>	Morbido, complesso, pieno corpo, di buon bilanciamento tra aromaticità ed acidità e finale lungo aromatico.
<b>Temperatura di servizio</b>	10°-12°
<b>Potenziale</b>	5-10 anni