

Gigante

Wine & Welcome in Friuli

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

SAUVIGNON DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



Varietà	Sauvignon 100% clone R3
Posizione del vigneto	Paese di Corno di Rosazzo
Età media del vigneto	18 anni
Ampiezza del vigneto	1.5 ha in tre lotti
Aspetto del vigneto	Altitudine 120 s.l.m., vigneto pedecollinare, esposizione Sud-Est
Suolo	Terreno stratificato di marna e arenaria di origine eocenica chiamato "Ponca"
Densità d'impianto	5200 ceppi/ha
Sistema di allevamento	Guyot
Produzione media	7000 Kg/ha
Gestione in vigna	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.
Vendemmia	Dalla fine d'agosto e l'inizio di settembre, vendemmia manuale in tre passaggi.
Vinificazione	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.
Maturazione	Dopo il vino sosta per 8 mesi sui depositi nobili con battonage frequenti, segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.
Colore	Giallo paglierino brillante.
Profumo	Intenso e complesso con aromi varietali di fiori di sambuco, frutta esotica, erbe aromatiche (salvia, foglia di pomodoro)
Sapore	Morbido, complesso, pieno corpo, di buon bilanciamento tra aromaticità ed acidità e finale lungo aromatico.
Temperatura di servizio	10°-12°
Potenziale	5-10 anni