

# Gigante

*La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere*

Wine & Welcome in Friuli

## SCHIOPPETTINO IGT Venezia Giulia



<b>Varietà</b>	Schioppettino 100%
<b>Posizione del vigneto</b>	Collina di Rocca Bernarda nel paese di Corno di Rosazzo
<b>Età media del vigneto</b>	38 anni
<b>Ampiezza del vigneto</b>	1.5 ha in due vigneti confinanti
<b>Aspetto del vigneto</b>	Altitudine 150 s.l.m., vigneto terrazzato, esposizione Sud-Ovest
<b>Suolo</b>	Terreno stratificato di marna e arenaria di origine eocenica chiamato "Ponca" con presenza di argilla
<b>Densità d'impianto</b>	4600 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>	Varietà d'uva a maturazione tardiva vendemmiata
<b>Vinificazione</b>	manualmente con selezione delle uve
<b>Maturazione</b>	Dopo una soffice diraspa-pigiatura, il mosto fermenta a temperatura controllata di 25°C per 15 giorni. Il vino matura in botti di rovere per 36 mesi segue l'assemblaggio e lungo periodo di affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.
<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso che assume sul bordo un colore granato.
<b>Profumo</b>	Intenso e complesso con aromi varietali di frutta rossa (lampone) e nera (mirtillo), sottobosco, spezie dolci e pepe nero.
<b>Sapore</b>	Complesso con media struttura e corpo, buona acidità bilanciata dalle note speziate, mirtillo, mora, tannini maturi e delicati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C
<b>Potenziale</b>	7 - 10 anni