LINEA GEA

FRIULANO BIO

Doc Friuli Colli Orientali

Dal vitigno Tocai Friulano racconta e rappresenta il Friuli Venezia Giulia nella storia.
Alla vista un bel colore giallo paglierino, profumo intenso con tracce minerali , fioriture di campo con accenni di lavanda e camomilla, frutta a polpa gialla. Si presenta armonico con un bel equilibrio nel corpo, frutta gialla e mandorla in entrata sul palato, acidità e sapidità ben dosate per un finale lungo.

VARIETÀ	*Friulano 100%*
CARATTERI del VIGNETO	*Paese di Corno di Rosazzo, collina di Rocca Bernarda.* *Altitudine 120-140 m.s.l.m. Esposizione Est.* *Terreno in cui predomina la marna e arenaria di origine eocenica chiamato anche Ponca.* *Età media dei vigneti 40 anni.* *Sistema di allevamento Cappuccina o doppio capovolto friulano.*
GESTIONE VIGNETO	*Conduzione biologica dei vigneti.* *Inerbimento a file alterne con 4 sfalci l'anno ed abolizione di erbicidi e diserbanti chimici.*
VENDEMMIA ***VINIFICAZIONE*** ***AFFINAMENTO***	*Vendemmia manuale.* *A seguito dell'arrivo delle uve in cantina, viene effettuata la diraspa-pigiatura ed il contemporaneo raffreddamento del pigiato fino a 10°C, segue pressatura soffice.* *Su mosto limpido viene svolta la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 16° C in recipienti d'acciaio.* *Il vino sosta per 8 mesi sul deposito fine con bâtonnage frequenti. Segue imbottigliamento e affinamento in bottiglia.*

GIGANTE ADRIANO SSA Via Rocca Bernarda 3 - 33040 Corno di Rosazzo (UD) Italia
Tel. +39 0432 755835 www.adrianogigante.it info@adrianogigante.it