

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli



Friulano

DOC Friuli Colli Orientali

Tipo di vino	Stemma friulano del vino bianco. Trova un'ottima collocazione negli antipasti, nei primi e minestre.
Collocazione del vigneto	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
Giacitura e tipo di terreno	Collina esposta ad Est con terreno marnoso.
Varietà di uva	Friulano 100%
Cure nella preparazione	Vendemmia con selezione delle uve. Fermentazione dell'uva pressata a temperatura controllata di 18° per 20 giorni e maturazione del mosto in acciaio. Terminato tale periodo si effettua l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.
Tipo di bottiglia	Bordolese conica da 0,75 litri.
Colore	Giallo paglierino.
Profumo	Intenso con tracce minerali e fiori di campo.
Sapore	Bocca sostanziosa, salina con un retrogusto di mandorla amara.
Temperatura di servizio	10°-12°
Epoca di consumo	Esprime il meglio di sé nei due anni successivi all'imbottigliamento con un mantenimento nel tempo da cinque a dieci anni.