

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli



Malvasia DOC Friuli Isonzo

Tipo di vino	Vino bianco secco, leggermente aromatico. Da gustare con antipasti di pesce e zuppe di verdure.
Collocazione del vigneto	Pianura isontina.
Giacitura e tipo di terreno	Esposizione Nord-Sud con terreno alluvionale, ricco di ferro, argilla e ghiaia.
Varietà di uva	Malvasia 100%
Cure nella preparazione	Vendemmia con selezione delle uve, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 15° per 20 giorni. Seguono otto mesi di maturazione 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 dorato.
Profumo	Fiori di campo, frutta matura e agrumi.
Sapore	Fresco e lineare con note saline.
Temperatura di servizio	10°-12°
Epoca di consumo	Dall'imbottigliamento per i successivi cinque anni.