

*La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere*

# Gigante

Wine & Welcome in Friuli



## Sauvignon

### DOC Friuli Colli Orientali

<b>Tipo di vino</b>	Vino bianco secco di colore giallo con sfumature verdognole. Indicato con piatti a base di erbe, primi di verdure, zuppe e uova.
<b>Collocazione del vigneto</b>	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
<b>Giacitura e tipo di terreno</b>	Collina esposta ad Est-Ovest con terreni a medio impasto.
<b>Varietà di uva</b>	Sauvignon 100%
<b>Cure nella preparazione</b>	Vendemmia con selezione delle uve. Diraspatura, criomacerazione e successiva fermentazione dell'uva pressata a temperatura controllata di 15° per 22 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.
<b>Tipo di bottiglia</b>	Bordolese conica da 0,75 litri.
<b>Colore</b>	Giallo con sfumature verdognole.
<b>Profumo</b>	Aroma intenso che ricorda la foglia di pomodoro, salvia e sambuco.
<b>Sapore</b>	Sostenuto da una bella acidità mantiene una ricchezza cremosa al palato.
<b>Temperatura di servizio</b>	10°-12°
<b>Epoca di consumo</b>	Esprime il meglio di sé nei due anni successivi all'imbottigliamento con un mantenimento nel tempo da cinque a dieci anni.