

Gigante

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Wine & Welcome in Friuli

SLALOM GIGANTE Friulano 20 Biotipi Bio DOC Friuli

Venti biotipi di Friulano diversi danno vita ad un vino unico, sostenibile e moderno.

Un vero e proprio slalom tra un vigneto e l'altro per raccogliere tutte le uve di vitigno Tocai Friulano di proprietà.



Varietà	Friulano 20 Biotipi
Caratteri del vigneto	12 biotipi selezionati dal Consorzio Colli Orientali, dall'Università di Udine e dall'esperto di viti storiche Carlo Petrusi 8 selezioni massali da vigneti di proprietà che hanno dai quaranta agli ottanta anni. Connubio tra il terreno di marna e arenaria della collina friulana nel comune di Corno di Rosazzo (località Rocca Bernarda) e quello ghiaioso a diversa disponibilità idrica della pianura isontina nel comune di Cormons (frazioni di Brazzano e Giassico).
Gestione vigneto	Inerbimento a file alterne, 4 sfalci l'anno, abolizione di erbicidi e diserbanti chimici. Fino al 2020 lotta integrata a basso impatto ambientale, Progetto Natura Vitis del Consorzio Friuli Colli Orientali, successivamente conversione biologica e dal 2023 certificazione biologica.
Vendemmia Vinificazione Affinamento	Vendemmia manuale seguita da una soffice pressatura e una fermentazione alcolica in tini di acciaio a temperatura controllata. Dopo un affinamento invernale in acciaio con battonage per sei mesi, il vino viene imbottigliato e affina per almeno quattro mesi.
Note di degustazione: colore, profumo, sapore	Colore paglierino con sfumature dorate, si presenta al naso fine con note agrumate di mandarino e sensazioni dolci di albicocca seguite da liquirizia su uno sfondo di fiori di campo. Entra in bocca vivo e fresco con sentori minerali, note fiorite di camomilla, agrumi e di una succosa pesca. Il sorso si allunga sapido, l'acidità dona pulizia rendendo invitante un nuovo assaggio.
Temperatura di servizio	8°-10° C
Potenziale	10 – 15 anni