

Unsere Vorstellung von Geschmack und Tradition

# Gigante

Wine & Welcome in Friuli

## Pinot Grigio

### DOC Friuli Colli Orientali

Die Pinot Grigio Rebsorte ist eine Knospenmutation aus Pinot Nero. Seine Traube ist zapfenförmig und die graue Beeren neigen zu rosarot. Dieser trockene Wein mit faszinierenden Kupfertönen besitzt besondere Eleganz und Charakter, ausgezeichnet als Aperitif und zu Vorspeisen, Nudeln und Fischgerichte.



<b>Rebsorte</b>	Pinot Grigio 100%
<b>Lage</b>	Gemeinde Corno di Rosazzo, Hügel Rocca Bernarda
<b>Weinbergsalter</b>	35 Jahre
<b>Weinbergfläche</b>	2 ha – in drei nebeneinander liegenden Weinbergen
<b>Weinbergsmarkmal</b>	Höhe 100-120 ü.d.M., ein Weinberg im Vorgebirge und die anderen zwei auf dem Hügel, südöstliche Ausrichtung
<b>Boden</b>	Mittel strukturierter Vorbergboden, auf dem Hügel Terrassenhänge mit überwiegend Mergel aus Eozänalter
<b>Weinstock Dichte</b>	4200 Weinstöcke / Hektar
<b>Reberziehung</b>	Cappuccina oder friaulische kurze Doppelstreckbogen
<b>Durchschnittsertrag</b>	7500 Kg/ha
<b>Weinberge-Management</b>	Flächenbegrünung in abwechselnden Reihen, mit Eggen und Rodung in den unbegrünten Reihen, Dauerbegrünte Anbau mit 4 mal Mähen im Laufe des Jahres, keine Herbizide, NatureVitis-Projekt des Consorzio Friuli Collio Orientali DOC, Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringer Umweltbelastung.
<b>Zeit der Weinlese</b>	Anfang September
<b>Vinifizierung</b>	Die geernteten Trauben werden schonend entstielt und folgt 12 Stunden lang eine Mazeration bei 8° C in einer pneumatischen Presse. Nach dem unterzogenen sanften Pressen wird der kupferne, reflektierende Most durch 24-48 Stunden statische Dekantieren geklärt. Die alkoholische Gärung des Mostes findet dann 20 Tage lang in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur von 16° C statt
<b>Ausbau</b>	Anschließend erfolgen die Reifung des Weines für 6 Monate auf der Edelhefe mit häufigen Battonagen, und die Abfüllung und Flaschenreifung.
<b>Farbe</b>	Charaktervolle Farbe mit leicht kupfernen Reflexen
<b>Nase</b>	An der Nase wirkt er knackig, intensiv und complex mit Aromen nach Rosen und roten Äpfeln, in perfekter Harmonie mit Zitrusnoten von rosa Grapefruit und ein Hauch von Haselnüssen.
<b>Gaumen</b>	Im Mund fühlt er sich trocken, ausgewogen, mittelmäßig und saftig an. Reife Äpfel, rosa Pfeffer, und Brotkrustnoten sind hier zu erkennen.
<b>Serviertemperatur</b>	10°-12° C
<b>Lagerdauer</b>	3-5 Jahre in der Flasche