

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli



Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali

Tipo di vino	Vino bianco secco di grande eleganza. Ottimo come aperitivo, antipasti, primi piatti e pesce.
Collocazione del vigneto	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
Giacitura e tipo di terreno	Collina esposta ad Est-Ovest, una parte dei terreni è di medio impasto l'altra è marnoso.
Varietà di uva	Pinot Grigio 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 con riflessi ramati.
Profumo	Intenso e raffinato con note di frutta matura e di fiori bianchi.
Sapore	Ricco, elegante e di notevole tenuta.
Temperatura di servizio	10°-12°
Epoca di consumo	Esprime il meglio di sé nei due anni successivi all'imbottigliamento con un mantenimento fino a 5 anni.

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli



Sauvignon

DOC Friuli Colli Orientali

Tipo di vino	Vino bianco secco di colore giallo con sfumature verdognole. Indicato con piatti a base di erbe, primi di verdure, zuppe e uova.
Collocazione del vigneto	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
Giacitura e tipo di terreno	Collina esposta ad Est-Ovest con terreni a medio impasto.
Varietà di uva	Sauvignon 100%
Cure nella preparazione	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.
Tipo di bottiglia	Bordolese conica da 0,75 litri.
Colore	Giallo con sfumature verdognole.
Profumo	Aroma intenso che ricorda la foglia di pomodoro, salvia e sambuco.
Sapore	Sostenuto da una bella acidità mantiene una ricchezza cremosa al palato.
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.

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.

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli

Friulano Vigneto Storico DOC Friuli Colli Orientali



Tipo di vino	Vino bianco secco di grande struttura. Per la sua complessità si può gustare con primi piatti, carni bianche, arrostiti e pesce.
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% , vigneto storico dell'azienda che vanta oltre 75 anni.
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 e magnum da 1,5 litri.
Colore	Giallo paglierino intenso.
Profumo	Intenso e variegato con note agrumate, fiori di campo e ricordi salmastri.
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 dall'imbottigliamento con un mantenimento nel tempo fino a dieci anni

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli



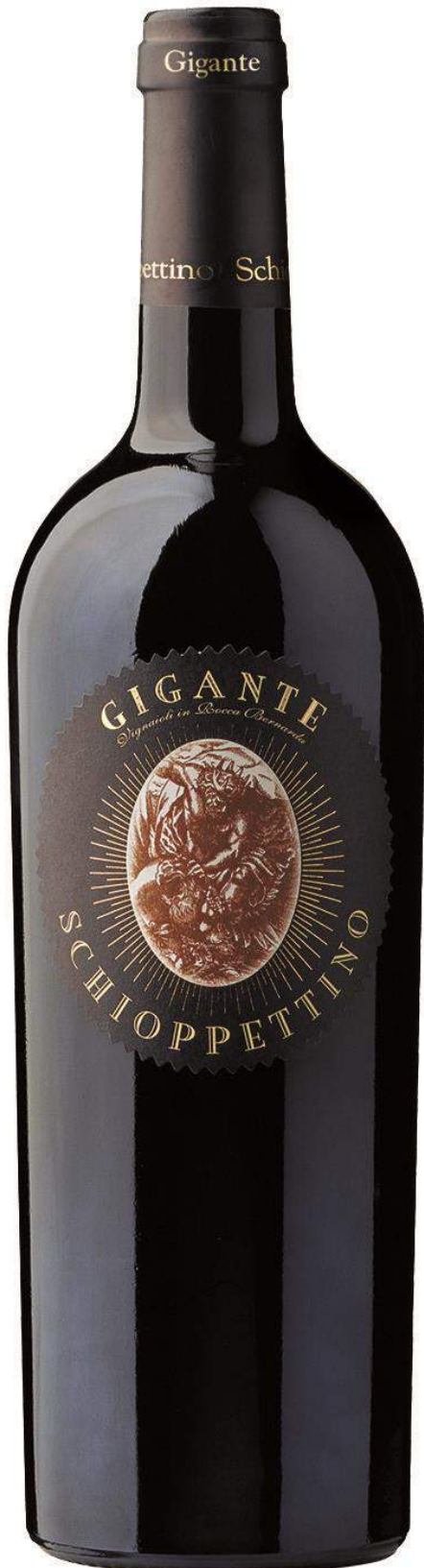
Refosco dal P.R. Riserva DOC Friuli Colli Orientali

Tipo di vino	Vino autoctono, fresco ed equilibrato che si accompagna bene con carni rosse, selvaggina e piatti rustici della cucina friulana.
Collocazione del vigneto	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
Giacitura e tipo di terreno	Terreno marnoso.
Varietà di uva	Refosco dal Peduncolo Rosso 100%
Cure nella preparazione	Vendemmia con selezione delle uve. Diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 25° per 20 giorni. Seguono quattordici mesi di maturazione di cui una parte in barrique. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio e poi l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.
Tipo di bottiglia	Bordolese conica da 0,75 litri.
Colore	Rosso con sfumature violacee.
Profumo	Ricorda i frutti di bosco.
Sapore	Leggermente tannico, corposo ed equilibrato.
Temperatura di servizio	10°-12°
Epoca di consumo	Mantiene le sue caratteristiche per 6 anni dopo l'imbottigliamento.

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli



Schioppettino

DOC Friuli Colli Orientali

Tipo di vino	Vino rosso secco. Si accompagna bene con carni alla brace e selvaggina.
Collocazione del vigneto	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
Giacitura e tipo di terreno	Terreno marnoso.
Varietà di uva	Schioppettino 100%
Cure nella preparazione	Vendemmia con selezione delle uve. Appassitura di una parte, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 25° per 20 giorni. Seguono quattordici mesi di maturazione in barrique e tonneaux. 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	Rosso rubino tendente al viola.
Profumo	Note speziate, lampone e mirtillo.
Sapore	Di buon corpo, leggermente asprigno, si presenta con note speziate, lampone e mirtillo. Fresco e morbido.
Temperatura di servizio	18°
Epoca di consumo	Mantiene le sue caratteristiche per cinque anni.

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli



Verduzzo Friulano DOC Friuli Colli Orientali

Tipo di vino	Vino bianco dolce. Si accompagna a pasticceria secca, crostate e dolci di mele o formaggi piccanti.
Collocazione del vigneto	Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali.
Giacitura e tipo di terreno	Collina esposta est-ovest, terreno marnoso.
Varietà di uva	Verduzzo Friulano 100%
Cure nella preparazione	Vendemmia con selezione delle uve. Appassitura fino a 33 ° brix, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 18° per 20 giorni, seguono 15 mesi di maturazione in barrique seguito da ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.
Tipo di bottiglia	da 0,5 litri
Colore	Giallo d'orato con note d'ambra.
Profumo	Al naso prevalgono frutti come albicocche e fiori secchi con ricordi di nocciole.
Sapore	Dolcezza contenuta con un grande corpo ed un finale ricco.
Temperatura di servizio	8°-10°
Epoca di consumo	Mantiene le sue caratteristiche nei 5 anni successivi all'imbottigliamento

La nostra interpretazione di valori, gusto e piacere

Gigante

Wine & Welcome in Friuli

Picolit

DOCG Colli Orientali del Friuli



Tipo di vino	Vino bianco dolce.
Collocazione del vigneto	Corno di Rosazzo, Colli Orientali del Friuli.
Giacitura e tipo di terreno	Argilloso
Varietà di uva	Picolit 100%
Cure nella preparazione	Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette. Appassitura fino a 40° brix, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 15° per 20 giorni fino al raggiungimento di 13° alcolici. Seguono 24 mesi di maturazione in barrique seguito da ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di circa 12 mesi.
Tipo di bottiglia	da 0,5 litri.
Colore	Giallo con sfumature ambrate.
Profumo	Al naso evoca il miele, agrumi rosa e fiori bianchi.
Sapore	Al sorso è cremoso, equilibrato ed elegante.
Temperatura di servizio	8°-10°
Epoca di consumo	Garantisce qualità e piacevolezza per 10 anni.
Curiosità	Annata 2008 è nella Guida Gambero Rosso 2016 con i Tre Bicchieri ed è tra i 50 migliori vini al mondo nella classifica 2016 di Luca Gardini con punteggio 92/100.