



Varenummer: 1201

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	12,5%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Charmat
Fadperiode	6
Gemmepotentiale	3-6 år
Serveringstemperatur	6-8

Adriano Gigante Friuli Colli Orientali Rosé Prima Nera Brut VSQ

Årgang: 2018

Italien, Friuli, Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Bobler, tørhed og fylde

Interessant vin, - skabt på rødvinsdruen Schioppettino som kun findes i Friuli. Høsten er meget tidlig, most og skaller ligger kun i 6-8 timer for at give den elegante farve - antik pink med fersken toner. Livlig perlage, bouquet af røde frugter, granatæble og grape. Cremet tekstur og flot smag

Mad der matcher

God aperitif, hvis du ikke er så vild med sødmefulde vine. Et godt match til fed fisk som laks, og lidt eksklusiv til østers

Adriano Gigante, Friuli Adriano Gigante's farfar, Ferruccio var møller, med en helt særlig interesse for landbrug.

I 1957 købte han vinhuset på Rocca Bernada i Friuli Colli Orientali, altså i hjertet af Friuli's bedste vinområde Friuli er anerkendt som Italiens ultimative hvidvinsområde.

Friuli Colli Orientali er efter mit skøn, den absolutte højborg for vindyrkning i området. Jeg har samlet mig gennem 23 vingårde og knapt 200 vine, og valget faldt på Gigante.

Familien flytter senere til Corno di Rosazzo hvor vinhuset i dag ligger. I det bakkede terræn trives de lokale druer som Ribolla Giallo, Friulano, Refosco, Pignolo og Schioppettino.

Markerne ligger på terrassede bakker, 100-350 moh. Beskyttet mod nord af bjergene; Den lune luft fra Adriaterhavet, blot 40 km væk, sikrer mod voldsom frost og et terroir af mergel, sandsten og "flysch" (lagdelt rester af havbund fra istiden), giver ganske komplekse vine.



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk

