



Varenummer: 1205

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	13,0%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Stål
Fadperiode	6
Gemmepotentiale	4-10 år
Serveringstemperatur	10-12

# Adriano Gigante Friuli Colli Orientali Friulano DOC

Årgang: 2021

Italien, Friuli, Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali

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

## Vilde blomster og mineralitet

Friulano (tidligere Tokai) er meget lokal og elsket. Vinen har intense mineralske noter og toner af vilde blomster på en sommerlig eng. Smagen imponerer især med det krydrede og den bitre mandel finish

## Mad der matcher

Med masser af mergel i jordbunden, er det mineraliteten, der træder igennem. Derfor er grøntreter med rødbede, kål, ristet mandel et godt match. Skindstegt rødfisk med en bund af blomkålpuré og stegt kål!

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 "fleysch" (lagdelt rester af havbund fra istiden), giver ganske komplekse vine.



## Nemogaarden ApS

Engvangen 7-9  
2680 Solrød  
[www.nemogaarden.dk](http://www.nemogaarden.dk)

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30  
eller [kenneth@nemogaarden.dk](mailto:kenneth@nemogaarden.dk)