



Varenummer: 1209

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%/13,0%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Eg
Fadperiode	14
Gemmepotentiale	4-10 år
Serveringstemperatur	14-16

Adriano Gigante Friuli Colli Orientali Schioppettino DOC

Årgang: 2015,2017

Italien, , Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali

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

Kraftige urter, chokolade og lidt røg

Historisk Friuli drue, som kun findes få steder. En ret intens drue, som giver vine med urtearoma, hindbær, blåbær, tung chokolade og lidt pibetobak. Meget kraftig vin, som bare holder!

Mad der matcher
HER tænder vi altså grillen! Der skal saft og kraft til. Masser af urter, indkogning, puréer, grill-grønt. Bare gå til den!

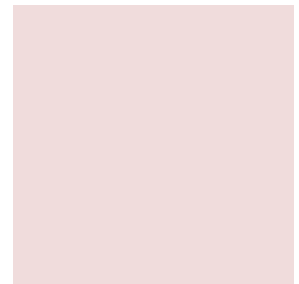
Adriano Gigante, Friuli Adriano Gigante's farfar, Ferruccio var møller, med en helt særlig interesse for landbrug.

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 Oreintali er efter mit skøn, den absolutte højborg for vindyrkning i området. Jeg har samgt 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