



Varenummer: 1210

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	13,0%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	stål
Fadperiode	8
Gemmepotentiale	4-10 år
Serveringstemperatur	10-12

Adriano Gigante Friuli Colli Orientali Friulano Vigneto Storico DOC

Årgang: 2018/2020

Italien, Friuli, Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali

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

Historisk hvidvin på 78+ års vinstokke

En vin med en vis nostalgi. Alle vinstokke er mindst 75 år gamle. Utrøstelig lavt udbytte, få og små druer - men sikke en intensitet, kompleksitet og dybde. Noter af citrus, vilde blomster, måske en anelse hengemt urt. Farven brillierer med en intens strågul glød og smagen er silke, krydret, kompleks, mandel, hassel, blomst..... Vild vin, som du simpelthen MÅ smage

Mad der matcher

Adriano Gigante's "Vino da Meditazione" - meditationsvin, som blot skal nydes helt som den er. Så, må det være således!

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

