



Varenummer: 1218

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	13,5%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Eg, Tonneaux
Fadperiode	15
Gemmepotentiale	3-6 år
Serveringstemperatur	14-16

# Adriano Gigante Friuli Colli Orientali Cabernet Franc

Årgang: 2018

Italien, Friuli, Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali

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

## Herbal finurlighed - stor nydelse

Carbernet Franc er ofte en "støtte-drue" til vine, der mangler bund. Her i en 100% ren version, - får du et glas vin med seriøs kant. Masser af kvas, grøn urt, skovbund der kommer i flere lag. Interessant, og umådelig flot vin i en elegant balance

## Mad der matcher

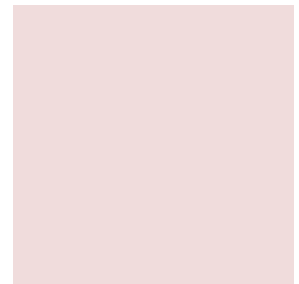
En smagsoplevelse i en vinsmagning. Eminent til gode grøntretter, salumi og tapas. Prøv til en fed grønttærte med røget laks og en god, grøn salat. Eller nyd vinen HELT som den er...

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](http://www.nemogaarden.dk)

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