

Adriano Gigante Friuli Colli Orientali Picolit Bianco Passito DOC



Varenummer: 1221

Flaskestørrelse	50 cl.
Alkoholprocent	14,5%
Dyrkning	Sustainable
Fadlagring på	Eg, Tonneaux
Fadperiode	24
Gemmepotentiale	10 år+
Serveringstemperatur	6-8

Årgang: 2011

Italien, Friuli, Corno di Rosazzo, Friuli Colli Orientali

Krop:	Let	<input type="checkbox"/>	Kraftig
Karakter:	Sød	<input type="checkbox"/>	Tør
Tanin:	Blød	<input type="checkbox"/>	Intens
Fad:	Elegant	<input type="checkbox"/>	Fyldig

Friuli's sjældne, flydende guld

Sjælden, meget lokal drue. navnet hentyder til piccolo, - altså en lille drueklase, med få og ganske små druer. En af de ypperste dessertvine. Sen høst og lang tørring af druerne. Yndefuld presning og vinificering ved 15 grader i 20 dage. Intens, tæt ravgylden farve med noter af honning, citrus, roser og hvide blomster. Smagen er cremet, fyldig, varmende og med en laaaang eftersmag

Mad der matcher

Native sweet wine for meditation! Det ultimative nydelsesglas. Velegnet til de sarte bærbaserede desserter. Og så jeg virkelig anbefale Picolit til gode, faste og bløde danske oste og kiks af god kvalitet. Ostene kan være Arla Unika's rød løber, Den Hvide Dame, eller en god brie, bagt let med honning og grofthakkede nødder efter valg

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

