

Gigante vini

Gigante di nome e di fatto. Una cantina piccola solo come quantità, per la qualità, non teme nessun confronto

Dal macinar farina a produrre vini di grande qualità

Questa in sintesi la storia della famiglia Gigante, che ormai da più di mezzo secolo si è insediata in una delle zone maggiormente vocate alla grande enologia: I Colli Orientali del Friuli:

Questo terroir abbraccia tutta quella zona collinare che confina con la Slovenia. Territorio di confine, quindi da sempre interprete di quelle mescolanze di genti, usi e costumi, tali da renderlo unico. E unici sono gli abitanti, che dietro un carattere burbero, hanno doti di umanità e bontà difficilmente riscontrabili altrove, pronti alla convivenza e all'accoglienza dell'"altro".

Di qua sono passati tutti: dai Romani, agli Unni di Attila, ai Longobardi, ai Celti, agli Austroungarici...un flusso ininterrotto che è durato millenni.

I Friulani hanno avuto in sorte un terroir che non aspettava che l'uomo per far vino, ma quanta fatica, quanto sudore per terrazzarlo, cercando le migliori esposizioni, per favorire perfette maturazioni delle uve. E di questa pratica antica e sapiente, hanno fatto tesoro i Gigante, quando nel 1957, il nonno degli attuali proprietari, acquistò un podere in Corno di Rosazzo, vale a dire il cuore dei Colli Orientali. Il primo vino prodotto è stato il Tocai, che allora non era stato ancora vittima della diatriba con gli Ungheresi (da qualche anno il Tocai, bisogna chiamarlo Friulano...e non entriamo in una polemica stucchevole, ormai non serve)

Si diceva da Vencò, a Corno di Rosazzo, che è tutt'ora la sede aziendale, oggi sono una distanza relativamente breve, ma in quegli anni si era e si restava dei foresti.

La svolta la si ha negli anni '80 del secolo scorso, quando Adriano, nipote del fondatore, presa in mano l'azienda che nel frattempo si è arricchita di nuovi vigneti. In questo periodo le bottiglie iniziano ad avere per logo un pavone. Il famoso pavone di Gigante.

L'evoluzione migliorativa è evidente e con la guida sicura di Adriano e della moglie Giuliana, con l'aiuto dal cugino Ariedo, che si occupa della parte enologica, sono pronti alle difficili sfide che la globalizzazione del terzo millennio impone.

I vigneti sono allocati a Corno di Rosazzo, nel crù "Rocca Bernarda", e comprende 25 ettari di terreno coltivati a vigneto, con una zona dedicata alla produzione di vini spumanti.

I vini di Gigante, sono fatti accompagnando i cicli naturali che il buon Dio ci manda, rispettando la natura e il territorio, secondo la massima che più si lavora in vigna e meno lavoro c'è in cantina, dove l'evoluzione delle uve in vino, va solo accompagnata, favorendone gli alchemici processi naturali. Non è un caso che da qualche anno si pratica la difesa integrata, con un uso di fitofarmaci ridotto all'essenziale.

Una vitivinicoltura delle buone pratiche!!!

La produzione annuale è di 100.000 bottiglie.

I VINI IN DEGUSTAZIONE

Prima Gialla

Spumante Brut, ideale come aperitivo, primi piatti a base di pesce o verdure, fritti vegetali

Uva: Schioppettino 50%, uva autoctona friulana a bacca rossa, e 50% Ribolla Gialla uva autoctona bianca

Le uve raccolte a mano, vengono diraspate e poi pressate. Segue la fermentazione in acciaio a 18° e con una rifermentazione in autoclave a 12° per 100 giorni. Di seguito l'imbottigliamento con un ulteriore affinamento in bottiglia per trenta giorni.

Tenore alcool: 12% vol. - acidità 6 gr/l

Colore: Giallo paglierino brillante

Profumo: bouquet elegante di frutta con sentori tropicali e fiori di zagara

Sapore: in bocca vino brioso e sapido, intenso, con un leggero pepe sul finale che evoca la bacca rossa

Temperatura di servizio: 6° - 8°

Epoca di consumo:

Si esprime al meglio nei tre anni successivi all'imbottigliamento

Ribolla Gialla

Vino bianco secco dai riflessi paglierini, offre al naso sentori di fiori bianchi e pesca, dal sapore fresco e lineare, si accompagna ad antipasti, primi piatti di pesce o ideale come aperitivo

Collocazione del vigneto:

Corno di Rosazzo, Colli Orientali del Friuli

Uva: Ribolla Gialla 100%

Vendemmia effettuata interamente a mano, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 18° per 20 giorni. Seguono otto mesi di maturazione in acciaio. Terminato tale periodo si effettua l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Tenore alcool: 13% - acidità 5,1gr/l

Invecchiamento: In acciaio per otto mesi e ulteriore affinamento in bottiglia per due mesi

Colore: Giallo dai riflessi paglierini, quasi dorati

Profumo: Al naso ricorda sentori di fiori bianchi e pesca bianca

Sapore: Fresco e lineare sostenuto da un gran bel corpo

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Epoca di consumo: Dall'imbottigliamento per i successivi cinque anni e se ben conservato un paio di annetti in più

Friulano

Il porta bandiera friulano del vino bianco, sposa ottimamente gli antipasti, i primi e minestre. Un vino comunque versatile

Collocazione del vigneto:

Corno di Rosazzo, Colli Orientali del Friuli

Uva: Friulano 100% con vigneti di circa 30 anni di media

Vendemmia manuale con selezione delle uve, fermentazione dell'uva pressata a temperatura controllata di 18° per 20 giorni e maturazione del mosto in botti di acciaio

Tenore alcool: 13.5% - acidità 5,5 gr/l

Invecchiamento: In acciaio per otto mesi, con un ulteriore affinamento di circa due mesi in bottiglia

Colore: Giallo paglierino

Profumo:

Intenso con tracce minerali e fiori di campo

Sapore: Bocca sostanziosa, leggermente salina con un retrogusto di mandorla amara

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Epoca di consumo:

Esprime il meglio di sé nei due anni successivi all'imbottigliamento con un mantenimento nel tempo da cinque a dieci anni. Osate e tenetelo in cantina, può rivelare notevoli sorprese

Refosco dal Peduncolo Rosso

Vino autoctono dal colore rosso con sfumature violacee, leggermente tannico, fresco ed equilibrato. Si abbina a carni rosse, selvaggina e piatti rustici della cucina friulana

Collocazione del vigneto:

Corno di Rosazzo, Colli Orientali del Friuli

uva: Refosco del Peduncolo Rosso 100%

Vendemmia effettuata interamente a mano, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 25° per 20 giorni. Seguono quattordici mesi di maturazione: una parte in barrique, circa 40%. Terminato tale periodo si effettua l'assemblaggio e poi l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia

Tenore alcool: 13,5% - acidità 5,7 gr/l

Invecchiamento: Quattordici mesi di maturazione: 40% in barrique e 60% in acciaio. Assemblaggio, imbottigliamento ed un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia

Colore: Rosso con sfumature violacee, quasi sangue di piccione

Profumo: I piccoli frutti di bosco al naso

Sapore: Leggermente tannico, corposo ed equilibrato

Temperatura di servizio: 10° - 12°

Mantene le sue caratteristiche nei sei anni dopo l'imbottigliamento

Pignolo

Vino rosso di grande classe, si accompagna a carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati

Collocazione del vigneto:

Corno di Rosazzo, Colli Orientali del Friuli

Uva: Pignolo 100% con vigneti di 13 anni

Vendemmia manuale con selezione delle uve, macerazione per circa sette giorni a 27-28° e maturazione del mosto in botti di rovere da 350 lt

Tenore alcool: 14% - acidità 5,5 gr/l

Invecchiamento: In botti di rovere per 24 mesi, travaso in vasca d'acciaio per 12 mesi e un ulteriore affinamento di un anno in bottiglia

Colore: Rosso granato

Profumo: Impatto olfattivo poderoso con sottobosco, cuoio e ricordi speziati

Sapore: Potente e raffinato con un bel corredo tannico, lungo e saporito. Non teme confronti con nessuna bacca rossa italiana e non. Un vino delle grandi occasioni

Temperatura di servizio: 18° - 20°

Longevità caratterizzante intensità tannica rende il vino longevo e in continuo miglioramento per dieci anni

Verduzzo friulano

Vino bianco dolce che si accompagna a pasticceria secca, crostate e dolci di mele o formaggi piccanti

Collocazione del vigneto:

Corno di Rosazzo, Colli Orientali del Friuli

Uva Verduzzo Friulano 100%

Vendemmia manuale con selezione delle uve, appassitura fino a 33° Brix, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 18° per 20 giorni, seguono quindici mesi di maturazione in barrique seguito da ulteriore periodo di affinamento in bottiglia.

Tenore alcool: 13.5% - acidità 5,6 gr/l

Invecchiamento:

n barrique per circa quindici mesi, affinamento in bottiglia.

Colore: Giallo dorato con note d'ambra

Profumo: Al naso prevalgono frutti come albicocche e fichi secchi con ricordi di nocciole

Sapore: Dolcezza contenuta con un grande corpo ed un finale ricco, senza essere stucchevole

Temperatura di servizio: 8° - 10°

Epoca di consumo:

Mantiene le sue caratteristiche nei 5 anni successivi all'imbottigliamento

Picolit

Vino bianco da meditazione

Collocazione del vigneto:

Corno di Rosazzo, Colli Orientali del Friuli

Uva: Picolit 100%

Vendemmia effettuata interamente a mano in cassette, appassitura fino a 40 brix, diraspatura soffice e successiva fermentazione a temperatura controllata di 15° per 20 giorni fino al raggiungimento di 13° alcolici. Seguono ventiquattro mesi di maturazione in barrique.

Terminato tale periodo si effettua l'imbottigliamento a cui fa seguito un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per circa 12 mesi

Tenore alcool:

13% - acidità 5,6 gr/l>

Invecchiamento:

Ventiquattro mesi di maturazione in barrique, imbottigliamento ed un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia per circa 12 mesi

Colore: Giallo con sfumature ambrate

Profumo: Ai profumi evoca miele, agrumi, rosa e fiori bianchi.

Sapore: Al sorso è cremoso, equilibrato ed elegante

Temperatura di servizio: 8° - 10°

Se ben conservato, garantisce qualità e piacevolezza per dieci anni e più

Era qualche anno che non ci passava per le mani la produzione di Gigante. Ne avevamo ricordi piacevoli. Se mai possibile, l'Azienda ha fatto un ulteriore passo avanti, nella qualità.

E, cosa non da poco, non ha ceduto a mode facili...continua a produrre vini che interpretano il territorio in maniera esemplare

Complimenti!!!!

Adriano Gigante S.S.A.

Via Rocca Bernarda, 3 - 33040 Corno di Rosazzo - UD

Tel. +39 0432.755835 - Fax +39 0432.753793

www.adrianogigante.it

E-mail: info@adrianogigante.it

PEC: gigantevini@pec.coldiretti.it