

# ADRIANO GIGANTE

Viticoltore in  
Corno di Rosazzo

Giovane , con le idee chiare, decisionista, generoso, coraggioso.

**Adriano Gigante** può definirsi imprenditore privato di grande interesse pubblico ed il suo percorso di vita , umano e professionale , lo dimostra in pieno.



Gigante e Diust, 1996

E dove è passato ( e passa..) ha lasciato sempre il segno. Positivo. Da sempre impegnato a livelli alti in seno alla organizzazione professionale COLDIRETTI è il punto di riferimento, nei Colli Orientali, per i settore vitivinicolo. Lo è per il benemerito Consorzio DOC COF , lo è pure per la Fiera di Vini di Corno .



Dà il buon esempio lavorando seriamente con quella prudenza e “manico” che le pendenze che da Corno di Rosazzo portano a Rocca Bernarda richiedono ed uscendo sul mercato da almeno vent’anni con vini strutturati, importanti .

Insieme al mai dimenticato dr. **Valdino DIUST** , chimico di livello internazionale con laboratorio in Corno , oltre 20 anni fa pensò ad elevare la qualità della bottiglia e partecipò con entusiasmo alle prime esperienze collettive d’imbottigliamento mobile .



## GIGANTE IERI

I primi passi dell'Azienda Agricola Gigante si compiono nel **1957**, quando da un vigneto di Tocai Friulano, tuttora presente in azienda, **Ferruccio Gigante** produce un vino qualitativamente elevato. Decide così, di abbandonare l'attività di mugnaio che svolgeva da quarant'anni, e inizia a dedicarsi con passione alla coltivazione dei vigneti, in una zona dove i terreni sono straordinariamente vocati per il perfetto equilibrio tra giacitura composizione e clima. Assieme ai figli **Arturo, Silvano e Luciano** crea nei Colli Orientali del Friuli un'azienda a conduzione familiare mirata esclusivamente alla viticoltura, che nel corso degli anni con impegno e costanza evolve alla continua ricerca del miglioramento

## GIGANTE OGGI

La produzione media annuale è di 100.000 bottiglie di cui il 30% è destinato all'esportazione. Oggi l'azienda è condotta da **Adriano e Giuliana Gigante** che occupano i rispettivi ruoli di responsabile della vigna e del mercato e , lei, delle pubbliche relazioni ed amministrazione.



Il cugino **Ariedo** ,esperto enotecnico , garantisce il benessere della cantina e, nelle pieghe del lavoro in azienda, trova anche il tempo di



presiedere il Comitato della storica Fiera dei Vini di Corno , “ Città del Vino” che ha in lui un motore infaticabile .

Il futuro dei Gigante è simpaticamente rosa.

**Elisa** ( anni 8 ) già si destreggia fra i computers con consumata abilità mentre la sorella maggiore, **Eleonora** ( 20 ) preferisce godersi, quale esperta potatrice, la vita all'aria aperta.



Situata sulle colline di Corno di Rosazzo nella zona crù “Rocca Bernarda”, si estende su 25 ettari di terreno in buona parte coltivati a vigneto. La cura del territorio, il rispetto dell'ambiente, e una produzione volutamente contenuta, sono gli ingredienti per un'uva di alta qualità che giunta in cantina, dopo una vendemmia rigorosamente manuale, viene sottoposta alle più moderne tecniche enologiche dando un prodotto elevato e di massima tipicità varietale.



## **I VINI BANDIERA**

### **FRIULANO**

#### **Storico D.O.C.**

Selezione vigneto storico aziendale anno impianto 1940 circa  
tipo di uva ( 100% Tocai friulano ) in Comune di Corno di Rosazzo.  
Giacitura collinare (altitudine 140 m s.l.m.) . Sistema di allevamento  
“Cappuccina” con densità di 3500 viti /ettaro .

La resa per ettaro non supera i 40 Hl ; la vendemmia è manuale e  
tardiva . La produzione annuale è di circa 2000 bottiglie ; il grado  
naturale supera i 14 gradi di alcol.

In vinificazione si attua una macerazione in pressa a 15° per 4 ore,  
spremitura soffice, fermentazione a 20°, permanenza sui lieviti per 6  
mesi cui segue l’imbottigliamento nel successivo mese di agosto.



### **PICOLIT D.O.C. G. COF**

Picolit 100% con vigneti di 35 anni in collina esposta ad est - ovest, terreni medio impasto. Dopo la raccolta tardiva, l'uva viene fatta appassire in cassetta per circa due mesi ; a dicembre diraspata e pigiata viene messa a fermentare in botti nuove di rovere da 350 lt , poi affinamento ulteriore di circa sei mesi in bottiglia bordolese europea classica da 0.50 lt . Colore giallo dorato con note d'ambra miele, agrumi, rosa e fiori bianchi, sorso cremoso, elegante ed equilibrato . Pregiatissimo, è un grande vino da meditazione o abbinato a formaggi erborinati e patè di fegato d'anatra ed oca.

Fra i rossi la nostra degustazione si è sublimata nel **Pignolo** ( autoctono molto richiesto dagli intenditori ) il cui “ prezzo sorgente” risente dal fatto che esce sul mercato dopo 3-4 anni di affinamento.

Gigante , pur non facendone una mania dettata dalla moda , non si nega alle bollicine. Che nel suo caso nulla hanno a che vedere con il Prosecco bensì con il rosso Schioppettino ( versione “moderna” di Ribolla nera o Pocalza)

Ecco la scheda :

### **"Ribolla Nera" Spumante Brut Rosè**

Le uve ( Schioppettino 100% ) raccolte a mano, vengono diraspate e criomacerate per 6-8 ore, poi pressate. Segue una fermentazione in acciaio a 18° e una rifermentazione in autoclave a 12° per sei mesi. Sei mesi in autoclave con sospensione sui lieviti di fermentazione per 4-5 mesi; segue l'imbottigliamento con un ulteriore affinamento in bottiglia per alcuni mesi. Colore rosa con venature pesca animato da un vivace perlage ; un bouquet elegante di frutta e fiori. Il sorso fresco e pulito, è legato da una bella struttura e un finale rotondo. Alcol 12.5 % , acidità 6 gr/1 . Temperatura servizio 10° ; abbinare ad antipasti di pesci e verdure, primi piatti e pesce.

Azienda Agricola

#### **Gigante**

Via Rocca Bernarda (Via del Barolo), 3

33040 Corno di Rosazzo (UD)

Tel. +39 0432.755835

Fax +39 0432.753793

[gigantevini@libero.it](mailto:gigantevini@libero.it)  
[info@adrianogigante.it](mailto:info@adrianogigante.it)