



TERRE DI GER

Schede tecniche dei vini

Cabernet Franc

2015

Denominazione: Doc Friuli Grave

Collocazione geografica: FVG, provincia di Pordenone

Uve: 100% Cabernet Franc

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto degli Arconi, Chions

Altitudine: 7-9 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Medio impasto argilloso calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Meccanica, tra settembre e ottobre

Vinificazione: Selezione dell'uva ed un attento controllo durante la fase della pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox con frequenti rimontaggi e delestage a 28°C per 14 giorni.

Affinamento: In recipienti di acciaio inox e per una minima parte in barriques.

Imbottigliamento: Fine mese di marzo

Bottiglie prodotte: 25.000

Dati analitici

Gradazione alcolica: 13% vol

Acidità totale: 5,1

Zuccheri residui: 3 g/l

pH: 3,40

Note degustative

Colore: Rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Profumo: Bouquet complesso e ricco di intensi profumi di frutti rossi, spezie e note balsamiche come l'eucalipto.

Gusto: Lungo ed avvolgente. In bocca morbido e voluminoso, equilibrato da una giusta acidità.

Abbinamento: Si accompagna bene con carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati. Ideale se abbinato ai salumi.

Temperatura di servizio: 16-20 °C

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2015 è stata caratterizzata da una primavera ed estate calde con una piovosità contenuta. Le attività estive di potatura verde, raccolta della vegetazione e gestione dei tralci sono state determinanti per una corretta maturazione delle uve.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it

Denominazione: Doc Friuli Grave
Collocazione geografica: FVG, provincia di Pordenone
Uve: 100% Merlot

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto degli Arconi, Chions
Altitudine: 7-9 m s.l.m.
Esposizione: Nord-Sud
Terreno: Medio impasto argilloso-calcareo
Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Meccanica, nella terza decade di settembre.
Vinificazione: Selezione delle uve ed un attento controllo durante la fase della pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox con frequenti rimontaggi e delestage a 28°C per 14 giorni.
Affinamento: In recipienti di acciaio inox e per una minima parte in barriques.
Imbottigliamento: Fine mese di marzo.
Bottiglie prodotte: 20.000

Dati analitici

Gradazione alcolica: 13% vol
Acidità totale: 5
Zuccheri residui: 4 g/l
pH: 3,35

Note degustative

Colore: Rosso rubino intenso
Profumo: Note intense di piccoli frutti rossi e neri come ciliegia e ribes nero; note speziate e di cacao.
Gusto: Morbido e giustamente tannico. Fresco e ben equilibrato.
Abbinamento: Ideale con carni rosse e salumi. Ottimo accompagnamento con primi piatti a base di funghi e formaggi.
Temperatura di servizio: 16-20°C

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2015 è stata caratterizzata da una primavera ed estate calde e con una piovosità contenuta. Le attività estive di potatura verde, raccolta della vegetazione e gestione dei tralci sono state determinanti per una corretta maturazione delle uve.



Refosco dal Peduncolo Rosso

2015

Denominazione: Doc Friuli Grave

Uve: 100% Refosco dal Peduncolo Rosso

Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto degli Arconi, Chions

Altitudine: 7-9 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Medio impasto sabbioso-calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Meccanica nell'ultima decade di settembre.

Vinificazione: Selezione delle uve ed un attento controllo durante la fase della pigiatura. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox con frequenti rimontaggi e delestage a 28°C per 14 giorni.

Affinamento: In recipienti di acciaio inox e per una minima parte in barriques.

Imbottigliamento: Fine mese di marzo

Bottiglie prodotte: 10.000

Dati analitici

Gradazione alcolica: 14% vol

Acidità totale: 5

Zuccheri residui: 3 g/l

pH: 3,45

Note degustative

Colore: Rosso rubino intenso e carico

Profumo: Complesso ed intenso composto da note di spezie e frutti rossi. Leggero sentore di cuoio.

Gusto: Deciso, dalla piacevole tannicità. Potente, di buona profondità, caldo ed asciutto.

Abbinamento: Ideale per accompagnare arrosti di carne al forno e formaggi stagionati a pasta dura o molla.

Temperatura di servizio: 16-20°C

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2015 è stata caratterizzata da una primavera ed estate calde con una piovosità contenuta. Le attività estive di potatura verde, raccolta della vegetazione e gestione dei tralci sono state determinanti per una corretta maturazione delle uve.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it

Chardonnay

2016

Denominazione: Doc Friuli Grave

Uve: 100% Chardonnay

Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Villaraccolta, Pasiano

Altitudine: 8 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Medio impasto sabbioso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Meccanica, nella prima decade di settembre

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio a temperatura costante a 14°C per circa 30 giorni.

Affinamento: In acciaio inox con frequenti battonage.

Imbottigliamento: Fine mese di marzo.

Bottiglie prodotte: 25.000

Dati analitici

Gradazione alcolica: 13% vol

Acidità totale: 5,4

Zuccheri residui: 2 g/l

pH 3,30

Note degustative

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: Bouquet delicato ed elegante, con sentori di mela golden, pera ed agrumi.

Gusto: L'acidità e la sapidità moderata si armonizzano perfettamente con la morbidezza del vino.

Abbinamento: Ottimo accompagnamento per antipasti e risotti. Ideale con piatti a base di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2016 è iniziata con diverse piogge nel periodo primaverile, fattore positivo per le riserve idriche fondamentali per la fioritura.

La difesa delle malattie non è stata semplice e gli interventi manuali di selezione del germoglio sono stati fondamentali per garantire la sanità delle piante. L'estate asciutta e soleggiata, ha portato le uve alla vendemmia in ottime condizioni con maturazioni ideali che da anni non si riscontravano.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it

== Sauvignon Blanc

2016

Denominazione: Indicazione Geografica Tipica

Uve: 100% Sauvignon Blanc

Collocazione geografica: Veneto, Provincia di Treviso

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto delle Baite, Basalghelle (Mansuè)

Altitudine: 11-13 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Argilloso e calcareo

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Meccanica nella seconda e terza decade di settembre

Vinificazione: Le uve raccolte perfettamente mature vengono diraspate e pigiate in maniera soffice. Segue la fermentazione termocontrollata in recipienti di acciaio inox a 12°C.

Affinamento: In recipienti di acciaio inox per un lungo periodo sulle proprie fecce fini. Frequenti battonage.

Imbottigliamento: Fine mese di marzo.

Bottiglie prodotte: 5.000

Dati analitici

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Acidità totale: 5,2

Zuccheri residui: 1,5 g/l

pH 3,45

Note degustative

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: I sentori erbacei di fieno ed erba tagliata si mescolano a note di frutta esotica ed agrumi.

Gusto: Elegante ed equilibrato, con una bilanciata acidità e sapidità.

Abbinamento: Ideale per l'aperitivo. Eccellente l'abbinamento a piatti di verdure, in particolare con asparagi e crostacei.

Temperatura di servizio: 8-10°C

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2016 è iniziata con diverse piogge nel periodo primaverile, fattore positivo per le riserve idriche fondamentali per la fioritura. La difesa delle malattie non è stata semplice e gli interventi manuali di selezione del germoglio sono stati fondamentali per garantire la sanità delle piante. L'estate asciutta e soleggiata, ha portato le uve alla vendemmia in ottime condizioni con maturazioni ideali che da anni non si riscontravano.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it



Pinot Grigio

2016

Denominazione: Doc Friuli Grave

Uve: 100% Pinot Grigio

Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Villaraccolta, Pasiano

Altitudine: 8 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Terreno: Medio impasto sabbioso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Meccanica, tra la fine di agosto e inizio settembre

Vinificazione: Dopo la diraspatura, fa seguito una pressatura soffice del mosto fiore, la cui fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox a temperatura costante di 14° C per circa 30 giorni.

Affinamento: In acciaio inox con frequenti battonage.

Imbottigliamento: Fine mese di marzo.

Bottiglie prodotte: 25.000

Dati analitici

Gradazione alcolica: 13,5% vol

Acidità totale: 5,4

Zuccheri residui: 2 g/l

pH 3,35

Note degustative

Colore: Giallo con lievi riflessi ramati.

Profumo: Piacevole ed intenso, con note fruttate di agrumi e frutta bianca come la pesca.

Gusto: Fresco e piacevolmente sapido. Di buona struttura e persistenza.

Abbinamento: Particolarmente indicato con piatti a base di pesce e carni bianche. Ottimo anche se abbinato con risotti e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2016 è iniziata con diverse piogge nel periodo primaverile, fattore positivo per le riserve idriche fondamentali per la fioritura. La difesa delle malattie non è stata semplice e gli interventi manuali di selezione del germoglio sono stati fondamentali per garantire la sanità delle piante. L'estate asciutta e soleggiata, ha portato le uve alla vendemmia in ottime condizioni con maturazioni ideali che da anni non si riscontravano.



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Frattina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it

Denominazione: IGT Bianco delle Venezie

Uve: 90% Pinot Grigio 10% Sauvignon

Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Frattina, Pravisdomoni

Altitudine: 6 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Tipologia di terreno: Argilloso con fossili di origine marina

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Manuale, con selezione dei grappoli.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura soffice. La fermentazione avviene in recipienti di acciaio inox e una parte in barriques a 16°C per circa 30 giorni.

Affinamento: Sulle fecce fini per sette mesi, frequenti battonage.

Imbottigliamento: Fine mese di marzo.

Bottiglie prodotte: 2500

Dati analitici

Gradazione alcolica: 13,5% vol.

Acidità totale: 5,5

Zuccheri residui: 1,7 g/l

pH 3,40

Note degustative

Colore: Giallo intenso con riflessi dorati.

Profumo: Leggere note di spezie dolci come la vaniglia, si mescolano elegantemente agli aromi di frutta bianca come la pesca ed agrumi, tipici dei vitigni che lo compongono.

Gusto: Un vino ricco ed importante al palato. Elegante, caldo e di corpo. Intenso e fresco nel finale.

Abbinamento: Ottimo accompagnamento a primi piatti a base di funghi. Ideale con carni cotte al forno o stufati. Si abbina bene anche con pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 10-12°C

Caratteristiche dell'annata

L'annata 2016 è iniziata con diverse piogge nel periodo primaverile, fattore positivo per le riserve idriche fondamentali per la fioritura. Gli interventi manuali di selezione del germoglio sono stati fondamentali per garantire la sanità delle piante. L'estate asciutta e soleggiata ha portato le uve alla vendemmia in ottime condizioni con maturazioni ideali che da anni non si riscontravano.



Metodo Classico

Uve: 100% Chardonnay

Collocazione geografica: FVG, Provincia di Pordenone

Il territorio

Zona di produzione: Vigneto di Villaraccolta, Pasiano

Altitudine: 8 m s.l.m.

Esposizione: Nord-Sud

Tipologia di terreno: Medio impasto argilloso-calcareo con presenza di elementi ghiaiosi.

Sistema di allevamento: Guyot

Vinificazione e invecchiamento

Vendemmia: Meccanica.

Vinificazione: Pigiatura soffice dell'uva a cui fa seguito una decantazione a freddo del mosto. La fermentazione del vino base avviene in barriques ed il vino rimane a contatto sulle fecce fino al tirage.

Affinamento: In bottiglia per 36 mesi.

Metodo di spumantizzazione: Champenoise classico

Bottiglie prodotte: 2200

Dati analitici

Gradazione alcolica: 12,5% vol.

Acidità totale: 5,9

Zuccheri residui: 7 g/l

pH 3,02

Note degustative

Colore: Giallo paglierino intenso.

Profumo: Sentori di frutta matura gialla che si evolvono in note di agrume candito, si mescolano a sentori di lievito, crosta di pane e note minerali.

Gusto: Vino di buona struttura caratterizzato da una spiccata acidità e sapidità.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo, è ideale servito con antipasti e piatti a base di pesce. Si accompagna bene a salumi delicati come il prosciutto crudo e formaggi non troppo stagionati.

Temperatura di servizio: 6-8°C



Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Frattina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it



TERRE DI GER

Terre di Ger
Via Strada della Meduna 17,
Fratina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)
T. +39 0434 644452 F. +39 0434 645561
info@terrediger.it - www.terrediger.it