

# Cabernet Franc

Doc Friuli Grave



## **Zona di produzione**

Vigneto degli Arconi.

## **Tipo di terreno**

Medio impasto argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

## **Impianti**

Vigneto allevato a Guyot con sesto di impianto fitto con una densità di oltre cinquemila viti per ettaro. Vitigno vigoroso con impostazione del capo a frutto e dei carichi di gemme consoni alla sua caratteristica. Molta consistenza fogliare.

## **Produzione**

Gli interventi estivi di diradamento determinano rese molto basse, intorno agli ottanta quintali per ettaro.

## **Vendemmia**

La vendemmia dipende dalle condizioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno e normalmente avviene a cavallo dei mesi di settembre e ottobre.

## **Vinificazione**

Le uve sono raccolte perfettamente mature, manualmente o meccanicamente a seconda del momento e delle necessità. Al loro arrivo in cantina sono diraspate in presenza di neve carbonica ed immediatamente poste in fermentino di acciaio. La temperatura è mantenuta costante per 8-10°C per alcuni giorni per poter estrarre solo il colore e i tannini più dolci. Quindi aumentata fino a 20°C per permettere la fermentazione. Dopo pochi giorni di macerazione si avvia la pigiatura, e successivamente la malolattica. Il vino è affinato per un anno in acciaio.

## **Colore**

Rosso rubino intenso.

## **Olfatto**

Frutta rossa fresca, sentore di erbaceo, note di balsamico e spezie.

## **Gusto**

Largo, avvolgente, in bocca lungo e morbido, acidità equilibrata.

## **Alcool (% vol)**

13,00

## **Abbinamenti**

Indicato per i secondi di carne, arrostiti, funghi, cacciagione.

## **Temperatura di servizio**

16-20°C



TERRE di GER

## **Terre di Ger**

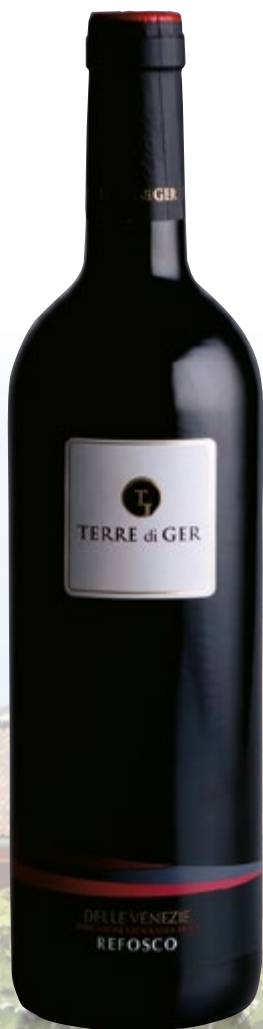
Via Strada della Meduna, Frattina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it

# Refosco dal Peduncolo Rosso

Doc Friuli Grave



## **Zona di produzione**

Vigneto degli Arconi e di Villaraccolta.

## **Tipo di terreno**

Medio impasto argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

## **Impianti**

Vigneto allevato a Guyot con sesto di impianto fitto con una densità di oltre cinquemila viti per ettaro. Vitigno vigoroso con impostazione del capo a frutto e dei carichi di gemme consoni alla sua caratteristica. Molta consistenza fogliare.

## **Produzione**

Gli interventi estivi di diradamento determinano rese molto basse, intorno agli ottanta quintali per ettaro.

## **Vendemmia**

La vendemmia dipende dalle condizioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno e normalmente avviene a fine settembre.

## **Vinificazione**

Le uve sono raccolte perfettamente mature, manualmente o meccanicamente a seconda del momento e delle necessità. Al loro arrivo in cantina sono diraspate in presenza di neve carbonica ed immediatamente poste in fermentino di acciaio. La temperatura è mantenuta costante per 8-10°C per alcuni giorni per poter estrarre solo il colore e i tannini più dolci. Quindi aumentata fino a 20°C per permettere la fermentazione. Dopo pochi giorni di macerazione si avvia la pigiatura, e successivamente la malolattica. Il vino è affinato per un anno parte in acciaio e parte in piccole botti di legno.

## **Colore**

Rosso rubino intenso.

## **Olfatto**

Speziato, con sentori di more e confettura di frutta rossa.

## **Gusto**

In bocca pieno e voluminoso, acidità spiccata, cremoso.

## **Alcool (% vol)**

13,00

## **Abbinamenti**

Ottimo con i bolliti, insaccati, carni al forno.

## **Temperatura di servizio**

16-20 °C



TERRE di GER

## **Terre di Ger**

Via Strada della Meduna, Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it

# Merlot

Doc Friuli Grave



## **Zona di produzione**

Vigneto degli Arconi.

## **Tipo di terreno**

Medio impasto argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

## **Impianti**

Vigneto allevato a Guyot con sesto di impianto fitto con una densità di oltre cinquemila viti per ettaro. Vitigno vigoroso con impostazione del capo a frutto e dei carichi di gemme consoni alla sua caratteristica. Molta consistenza fogliare.

## **Produzione**

Gli interventi estivi di diradamento determinano rese molto basse, intorno agli ottanta quintali per ettaro.

## **Vendemmia**

La vendemmia dipende dalle condizioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno e normalmente avviene a fine settembre.

## **Vinificazione**

Le uve sono raccolte perfettamente mature, manualmente o meccanicamente a seconda del momento e delle necessità. Al loro arrivo in cantina sono diraspate in presenza di neve carbonica ed immediatamente poste in fermentino di acciaio. La temperatura è mantenuta costante a 8-10°C per alcuni giorni per poter estrarre solo il colore e i tannini più dolci. Quindi aumentata fino a 20°C per permettere la fermentazione. Dopo pochi giorni di macerazione si avvia la pigiatura, e successivamente la malolattica. Il vino è affinato per un anno in acciaio.

## **Colore**

Rosso rubino intenso.

## **Olfatto**

Composizione di frutta rossa, note di sottobosco.

## **Gusto**

Largo, avvolgente, in bocca lungo e morbido, acidità equilibrata.

## **Alcool (% vol)**

13,00

## **Abbinamenti**

Ottimo con pasta al sugo di carne, formaggi di media stagionatura, girarrosto.

## **Temperatura di servizio**

16-20°C



TERRE di GER

## **Terre di Ger**

Via Strada della Meduna, Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it

# Chardonnay

Doc Friuli Grave



## **Zona di produzione**

Vigneto di Villaraccolta.

## **Tipo di terreno**

Medio impasto argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

## **Impianti**

Vigneto allevato a Guyot con sesto di impianto fitto con una densità di oltre cinquemila viti per ettaro. Impostazione del capo a frutto molto bassa e un carico di circa sei gemme per pianta. Parete fogliare di oltre un metro.

## **Produzione**

Il numero limitato delle gemme lasciato in potatura e gli interventi estivi di diradamento determinano rese molto basse, intorno ai sessanta quintali per ettaro.

## **Vendemmia**

Vitigno precoce. La vendemmia dipende dalle condizioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno e normalmente avviene all'inizio del mese di settembre.

## **Vinificazione**

Le uve sono raccolte perfettamente mature, manualmente o meccanicamente a seconda del momento e delle necessità. Al loro arrivo in cantina sono diraspate in presenza di neve carbonica per raffreddarle ed evitare di ossidare gli aromi preziosi. Veloce pressatura soffice per ottenere un mosto con riflessi giallo-verdi ed immediata decantazione statica a bassa temperatura. La fermentazione è termo controllata in vasche di acciaio a 16°C. Segue un lungo affinamento in fecce nobili, non viene eseguita la malolattica.

## **Colore**

Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli.

## **Olfatto**

Fruttato, note evidenti di mela, pesca e banana. Ricordi di speziatura.

## **Gusto**

Largo, avvolgente, in bocca lungo e morbido, sapido. Ritorno aromatico corrispondente.

## **Alcool (% vol)**

13,00

## **Abbinamenti**

Indicato per i piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi freschi.

## **Temperatura di servizio**

16-20°C



TERRE di GER

## **Terre di Ger**

Via Strada della Meduna, Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it

# Pinot Grigio

Doc Friuli Grave



## **Zona di produzione**

Vigneto di Villaraccolta e delle Sorgenti.

## **Tipo di terreno**

Medio impasto argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

## **Impianti**

Vigneto allevato a Guyot con sesto di impianto fitto con una densità di oltre cinquemila viti per ettaro. Impostazione del capo a frutto molto bassa e un carico di circa sei gemme per pianta. Parete fogliare di oltre un metro.

## **Produzione**

Il numero limitato delle gemme lasciato in potatura e gli interventi estivi di diradamento determinano rese molto basse, intorno ai sessanta quintali per ettaro.

## **Vendemmia**

Vitigno precoce. La vendemmia dipende dalle condizioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno e normalmente avviene tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

## **Vinificazione**

Le uve sono raccolte perfettamente mature in quanto devono essere raccolte in brevissimo tempo per evitare problematiche di ossidazione. Al loro arrivo in cantina sono diraspate in presenza di neve carbonica per raffreddarle ed evitare di ossidare gli aromi preziosi. Veloce pressatura soffice per ottenere un mosto con riflessi giallo-verdi ed immediata decantazione statica a bassa temperatura. La fermentazione è termocontrollata in vasche di acciaio a 16°. Segue un lungo affinamento in fecce nobili. Non viene eseguita la malolattica.

## **Colore**

Giallo paglierino.

## **Olfatto**

Composizione fruttata ampia, ricordi di camomilla.

## **Gusto**

Acidità spiccata ma bilanciata, fresco ed elegante.

## **Alcool (% vol)**

13,00

## **Abbinamenti**

Indicato per i primi leggeri, verdure, pesce e carni bianche.

## **Temperatura di servizio**

10-12°C



TERRE di GER

## **Terre di Ger**

Via Strada della Meduna, Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it

# Sauvignon Blanc

Indicazione Geografica tipica



## Zona di produzione

Vigneto delle Baite.

## Tipo di terreno

Medio impasto argilloso - calcareo.

## Impianti

Vigneto allevato a Cordone Speronato con sesto di impianto fitto con una densità di oltre cinquemila viti per ettaro. Impostazione del capo a frutto molto bassa e un carico di circa sei gemme per pianta. Parete fogliare di oltre un metro.

## Produzione

Il numero limitato delle gemme lasciato in potatura e gli interventi estivi di diradamento determinano rese molto basse, intorno ai sessanta quintali per ettaro.

## Vendemmia

La vendemmia dipende dalle condizioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno e normalmente avviene nella seconda e terza decade di settembre.

## Vinificazione

Le uve sono raccolte perfettamente mature, manualmente. Al loro arrivo in cantina sono dirasate in presenza di neve carbonica per raffreddarle ed evitare di ossidare gli aromi preziosi. Veloce pressatura soffice per ottenere un mosto dai riflessi gialli ed immediata decantazione statica a bassa temperatura. La fermentazione è termocontrollata in vasche di acciaio a 16°C. Segue un lungo affinamento in fecce nobili, non viene eseguita la malolattica.

## Colore

Giallo paglierino con tonalità di verde.

## Olfatto

Il profumo mescola i toni intensi della salvia e del peperone verde con note dolci di nocciola e melone.

## Gusto

Elegante, intenso e tipico.

## Alcool (% vol)

13,00

## Abbinamenti

Indicato come aperitivo, ottimo con carni raffinate e crostacei.

## Temperatura di servizio

10°-12°C



TERRE di GER

## Terre di Ger

Via Strada della Meduna, Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it

# Spumante metodo classico

Bianco da tavola



## Vitigno

Chardonnay

## Zona di produzione

Vigneto di Villaraccolta.

## Tipo di terreno

Medio impasto argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

## Impianti

Vigneto allevato a Guyot con sesto di impianto fitto con una densità di oltre cinquemila viti per ettaro. Impostazione del capo a frutto molto bassa e un carico di circa sei gemme per pianta. Parete fogliare di oltre un metro.

## Produzione

Il numero limitato delle gemme lasciato in potatura e gli interventi estivi di diradamento determinano rese molto basse, intorno ai sessanta quintali per ettaro.

## Vendemmia

Vitigno precoce. La vendemmia dipende dalle condizioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno e normalmente avviene a fine agosto

## Vinificazione

La pigiatura è estremamente soffice; decantazione a freddo dei mosti. La fermentazione dei vini di base avviene in barriques usate ed il vino rimane sulle fecce fino al tirage. Il metodo di spumantizzazione è lo champenoise classico (rifermentazione in bottiglia), con permanenza sui lieviti per trentasei mesi.

## Colore

Giallo intenso con riflessi dorati.

## Olfatto

Sentori di lievito e frutta matura.

## Gusto

Fresco e pieno, sensazioni di crosta di pane e note minerali. Perlage persistente.

## Alcool (% vol)

14,00

## Abbinamenti

Ottimo per aperitivi, antipasti e primi piatti delicati.

## Temperatura di servizio

6°C



TERRE di GER

## Terre di Ger

Via Strada della Meduna, Frattina di Pravidomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it

# Pinot Bianco

Doc Friuli Grave



## Zona di produzione

Vigneto di Villaraccolta e delle Sorgenti.

## Tipo di terreno

Medio impasto argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

## Impianti

Vigneto allevato a Guyot con sesto di impianto fitto con una densità di oltre cinquemila viti per ettaro. Impostazione del capo a frutto molto bassa e un carico di circa sei gemme per pianta. Parete fogliare di oltre un metro.

## Produzione

Il numero limitato delle gemme lasciato in potatura e gli interventi estivi di diradamento determinano rese molto basse, intorno ai sessanta quintali per ettaro.

## Vendemmia

Vitigno precoce. La vendemmia dipende dalle condizioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno e normalmente avviene all'inizio del mese di settembre.

## Vinificazione

Le uve sono raccolte perfettamente mature, meccanicamente in quanto devono essere raccolte in brevissimo tempo per evitare problematiche di ossidazione. Al loro arrivo in cantina sono diraspate in presenza di neve carbonica per raffreddarle ed evitare di ossidare gli aromi preziosi. Veloce pressatura soffice per ottenere un mosto con riflessi giallo-verdi ed immediata decantazione statica a bassa temperatura. La fermentazione è termo controllata in vasche di acciaio a 14°C. Segue un lungo affinamento in fecce nobili, non viene eseguita la malolattica.

## Colore

Giallo verdognolo con riflessi dorati.

## Olfatto

Profumi delicati ma suadenti di mela e foglie verdi.

## Gusto

Acidità spiccata ma bilanciata, gusto fresco ed elegante.

## Alcool (% vol)

13,00

## Abbinamenti

Indicato per antipasti leggeri, verdure, pesce e formaggi freschi.

## Temperatura di servizio

10-12°C



TERRE di GER

## Terre di Ger

Via Strada della Meduna, Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it



# Traminer

Doc Friuli Grave



## Zona di produzione

Vigneto di Pasiano.

## Tipo di terreno

Medio impasto argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

## Impianti

Vigneto allevato a Guyot con sesto di impianto fitto con una densità di oltre cinquemila viti per ettaro. Vitigno vigoroso con impostazione del capo a frutto e dei carichi di gemme consoni alla sua caratteristica. Molta consistenza fogliare.

## Produzione

In primavera, precisi interventi di potatura verde per il controllo della produzione e dell'apparato fogliare. Gli interventi estivi di diradamento determinano rese molto basse, intorno ai settanta quintali per ettaro.

## Vendemmia

La vendemmia dipende dalle condizioni ambientali che si verificano nel corso dell'anno e normalmente avviene a fine Settembre.

## Vinificazione

Macerazione a freddo delle uve in atmosfera controllata con minimo contatto con l'ossigeno e spremitura frazionata delle uve con pressa soffice a polmone d'aria. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione in acciaio inox.

## Colore

Giallo paglierino carico con riflessi dorati.

## Olfatto

Bouquet tipicamente aromatico e speziato. Rosa passita con note di liscis, (con l'invecchiamento) sentori di chiodi di garofano e cannella.

## Gusto

Vino di ottima struttura con un finale ricco, pieno e lungo.

## Alcool (% vol)

13,00

## Abbinamenti

Ottimo con antipasti caldi e primi piatti, crostacei, formaggi cremosi e piuttosto saporiti.

## Temperatura di servizio

10-12°C



TERRE di GER

## Terre di Ger

Via Strada della Meduna, Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it

# El Masut

IGT Rosso delle Venezie



## **Vitigno**

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco.

## **Zona di produzione**

Vigneto di Villaraccolta e vigneto degli Arconi.

## **Tipo di terreno**

Medio impasto argilloso - calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

## **Impianti**

Guyot ad alta densità d'impianto (più di cinquemila viti per ettaro).  
Potature serrate per contenere la carica di grappoli per pianta.

## **Produzione**

Gli interventi estivi di diradamento determinano una resa per ettaro piuttosto bassa, variabile comunque secondo le caratteristiche dell'annata.

## **Vendemmia**

Le uve vengono raccolte manualmente, da metà settembre alla prima settimana di ottobre.

## **Vinificazione**

Le uve vengono raccolte a piena maturazione ed al loro arrivo in cantina vengono immediatamente diraspate in presenza di neve carbonica, sia per raffreddarle che per non fare evaporare gli aromi. Dopo tre quattro giorni di permanenza a 8°C, la temperatura viene innalzata a 20°C per permettere la fermentazione, mantenuta comunque a temperatura controllata. Dopo quattro giorni di macerazione il vino viene posto in barriques, dove termina la malolattica ed inizia l'affinamento di dodici mesi.

## **Colore**

Rosso rubino intenso.

## **Olfatto**

Elegante fragranza di frutta rossa, sentore di cioccolato e menta con note di spezie.

## **Gusto**

Largo, avvolgente, in bocca persistente e morbido con finale aromatico.

## **Alcool (% vol)**

14,00

## **Abbinamenti**

Indicato con le carni rosse, agnello e cinghiale. Particolarmente consigliato con formaggi e funghi porcini.

## **Temperatura di servizio**

16-20°C



TERRE di GER

## **Terre di Ger**

Via Strada della Meduna, Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it

# Limine

IGT Bianco delle Venezie



## Vitigno

Verduzzo e Chardonnay.

## Zona di produzione

Vigneto di Frattina.

## Tipo di terreno

Medio impasto argilloso-calcareo, presenza di elementi ghiaiosi.

## Impianti

Guyot ad alta densità d'impianto (più di cinquemila viti per ettaro).  
Potature serrate per contenere la carica di grappoli per pianta.

## Produzione

Gli interventi estivi di diradamento determinano una resa per ettaro piuttosto bassa, variabile comunque secondo le caratteristiche dell'annata.

## Vendemmia

Le uve vengono raccolte manualmente, da metà settembre alla prima settimana di ottobre.

## Vinificazione

Le uve vengono raccolte a piena maturazione, ed al loro arrivo in cantina vengono immediatamente diraspate in presenza di neve carbonica, sia per raffreddarle che per non far evaporare gli aromi. La pressatura è breve e soffice ed il mosto viene lasciato a decantare per una notte. Dopo travaso del limpido viene avviata la fermentazione, termo controllata a bassa temperatura, in acciaio. Due giorni dopo il mosto viene travasato in barriques, dove termina la fermentazione alcolica e la malolattica. L'affinamento è di 6/8 mesi in legno.

## Colore

Giallo oro carico.

## Olfatto

Complesso ed elegante con sentori di miele, note di dattero e frutta secca, sentori di frutta esotica.

## Gusto

Largo, avvolgente, in bocca persistente e morbido.

## Alcool (% vol)

14,00

## Abbinamenti

Indicato per piatti a base di pesce, tartufo, funghi, foie - gras e formaggi di media stagionatura.

## Temperatura di servizio

12°-14°C



TERRE di GER

## Terre di Ger

Via Strada della Meduna, Frattina di Pravisdomini 33076 (PN, Italia)

Tel. +39 0434 644452 Fax. +39 0434 645561

info@terrediger.it - www.terrediger.it