
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

COL MATISS Sauvignon Cru

ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

VARIETÀ DELLE UVE:

100% Sauvignon

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Monocapovolto friulano corto con sesto d'impianto di 5.000 viti per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:

Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE:

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono sottoposte a criomacerazione a 4 °C per circa 36 ore per poi essere sofficientemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore

COMMERCIALIZZAZIONE:

In autunno a un anno dalla vendemmia

VALORI INDICATIVI:

Acidità totale 5,8 gr/L; alcol 13,50% vol.

COLORE:

Giallo paglierino verdolino splendente

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Al naso rilascia una sfilata aromatica ricca e dettagliata con eleganti note vegetali e fruttate: salvia e mentuccia, pesca gialla e litchi; poi frutta esotica e pompelmo con stirature minerali a dar profondità ed ulteriore carattere. Al sorso scorre intrigante; la delicata sapidità esalta gli aromi e dà il suo apporto alla vibrante acidità che attraversa la compatta ed agile struttura e invoglia al sorso successivo

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C

ABBINAMENTI:

Si sposa bene con antipasti e primi piatti dal gusto deciso e aromatico; ideale abbinamento a piatti di pesce e crostacei in particolare