
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

FRIULANO

ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

VARIETÀ DELLE UVE:

100% Friulano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Monocapovolto friulano corto con sesto d'impianto di 4.500 viti per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:

Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE:

Come la Ribolla Gialla è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono dirasate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16 °C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento

COMMERCIALIZZAZIONE:

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VALORI INDICATIVI:

Acidità totale 5,3 gr/L; alcol 13,00% vol.

COLORE:

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

È un grande vino dal profumo finemente armonioso, floreale e fruttato, con nota tipica che ricorda la mandorla amara, la pera, i fiori di campo, l'acacia. Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale, incredibilmente persistente, è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C

ABBINAMENTI:

Si sposa bene agli antipasti magri, agli affettati, ai brodi, alle paste asciutte, al pesce e alle carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele