
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli



VALMASIA

ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

VARIETÀ DELLE UVE:

100% Malvasia Istriana

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 il Friulano e la Ribolla Gialla, la Malvasia Istriana è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate 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 e allo stesso tempo naturalmente stabile. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento

COMMERCIALIZZAZIONE:

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VALORI INDICATIVI:

Acidità totale 5,60 gr/L; alcol 13,00% vol.

COLORE:

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Al naso si presenta fresco e pulito con sentori che sfumano passando dalla mentuccia al biancospino, da note fruttate che ricordano lime e pompelmo rosa a una sottile e delicata sensazione marina. Setoso e avvolgente in bocca richiama fresche erbe aromatiche con un leggero tocco speziato, in un insieme elegante e rinfrescante rifinito da sapida mineralità

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C

ABBINAMENTI:

Ideale abbinamento a tutti i piatti del mare, si esalta con pasta alle sarde, tagliolini all'astice o ai frutti di mare, ravioli di rombo. Da provare anche con primi piatti di pasta alle erbe e filetti di orata o branzino

Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"