

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

PINOT GRIGIO



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

PRODUKTIONSGBIET:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

TRAUBENSORTE:

100% Pinot Grigio

WEINBAUSYSTEM:

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar

LESEZEIT:

Erste Septemberwoche

WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, die Weinbeeren entrappt und anschließend sanft gekeltert. Die so gewonnene Blume des Mostes wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemischt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16 °C) stattfindet und zirka 30-40 Tage andauert. Die Reifung weiterhin in Edelstahl; hier wird auch über längere Zeit und mit abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt, um auf diese Weise einen kräftigen, vollmundigen Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet

VERTRIEB:

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese

DURCHSCHNITTLLICHE WERTE:

Säuregehalt 5,5 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

FARBE:

Intensives Strohgelb, das mit zunehmender Reife einen immer kräftigeren Farbton annimmt

DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN:

Der wohlriechende und fruchtige Duft erinnert an die Kruste warmen Brots, an den intensiven Geruch von Akazienblüten und den Duft reifer tropischer Früchte. Die Dufferlebnisse bestätigen sich auch am Gaumen, der Wein präsentiert sich elegant und körperreich mit einer äußerst delikaten Hefenote und einem entschiedenen Charakter

SERVIERTEMPERATUR:

8 - 10 °C

SERVIERVORSCHLÄGE:

Passt hervorragend zu Vorspeisen, Schinken, Fischgerichten und hellem Fleisch. Ausgezeichnet auch als Aperitif