
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

CHARDONNAY

PRODUKTIONSGBIET:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

TRAUBENSORTE:

100% Chardonnay

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, ein Teil der angequetschten Trauben wird sanft gekeltert, der andere Teil wird für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaischung) bei 4°C unterzogen. Der so gewonnene Most 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

DURCHSCHNITTLICHE WERTE:

Säuregehalt 5,7 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

FARBE:

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

DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN:

Wohlriechender und fruchtiger Duft, der an kleine reife Tropenfrüchte, Ananas und weiße Blüten erinnert. Der Geschmack offenbart sich edel und elegant, von schlankem Körper und dank seiner Frische von überzeugender Lebendigkeit

SERVIERTEMPERATUR:

8 - 10 °C

SERVIERVORSCHLÄGE:

Hervorragend als Aperitif, ausgezeichnet auch zu leichten Vorspeisen, Creme- und Gemüsesuppen, feinem Risotto sowie Eierspeisen und Fischgerichten