

---

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

---



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

## VALMASIA

**PRODUKTIONSGBIET:**

D.O.P. Friuli Colli Orientali

**TRAUBENSORTE:**

**100% Malvasia Istriana**

**WEINBAUSYSTEM:**

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar

**LESEZEIT:**

Zweite Septemberwoche

**WEINBEREITUNG:**

Wie der *Friulano* und der *Ribolla Gialla* gehört auch der *Malvasia Istriana* zu den großen autochthonen Weißweinen der Region Friaul. 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

**DURCHSCHNITTLICHE WERTE:**

Säuregehalt 5,6 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

**FARBE:**

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen

**DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN:**

An der Nase ist er frisch und rein, die Düfte reichen von Minze und Weißdorn bis hin zu fruchtigen Noten, die an Limetten und rosa Pampelmuse und an eine leichte, zarte Meeresbrise erinnern. Am Gaumen schmeckt er samtig und einnehmend, erinnert an frische Kräuter, mit einem leicht würzigen Klang. Elegant, erfrischend und mit einer wohlschmeckenden Mineralität

**SERVIERTEMPERATUR:**

8 - 10 °C

**SERVIERVORSCHLÄGE:**

Passt ausgezeichnet zu allen Meeresfischgerichten: optimal bei Nudeln mit Sardinen, Tagliolini mit Hummer oder Meeresfrüchten und Steinbutt- Ravioli. Empfiehlt sich auch bei Nudelvorspeisen mit Kräutern und Goldbrassen- oder Seebarschfilets