
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

FRIULANO

PRODUKTIONSGBIET:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

TRAUBENSORTE:

100% Friulano

WEINBAUSYSTEM:

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

LESEZEIT:

Zweite Septemberwoche

WEINBEREITUNG:

Wie der *Ribolla Gialla* gehört auch der *Friulano* 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 Bättonage-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 5,3 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

FARBE:

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen

DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN:

Ein hervorragender Weißwein von feinem harmonischem Duft, blumig und fruchtig, mit der typischen Note, die an Bittermandel, Birne, Feldblumen und Akazie erinnert. Geschmacklich offenbart er sich weich und samtig, mäßig säuerlich, trocken und von guter Struktur. Er hinterlässt einen unglaublich beständigen Abgang, der von der typischen und unverwechselbaren Note der Bittermandel geprägt wird, die die Eigentümlichkeit des Weinstocks besonders hervorhebt

SERVIERTEMPERATUR:

8 - 10 °C

SERVIERVORSCHLÄGE:

Ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Aufschnitt, Fleischbrühen, Nudelgerichten und zu Fisch und hellem Fleisch. Passt hervorragend zu Schinken aus San Daniele