
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

RJGIALLA

PRODUKTIONSGBIET:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

TRAUBENSORTE:

100% Ribolla Gialla

WEINBAUSYSTEM:

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

LESEZEIT:

Zweite Septemberwoche

WEINBEREITUNG:

Wie der *Friulano* gehört auch der *Ribolla Gialla* 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 5,8 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

FARBE:

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen

DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN:

Eleganter und intensiver Duft, blumig und fruchtig, wohlriechend und von einwandfreier Güte und Beständigkeit. Die vorherrschenden Aromen sind Akazie, Pflaume, gelber Pfirsich und Renettenapfel. Am Gaumen präsentiert sich der Wein intensiv und vollmundig, der geschmeidige Körper spiegelt die charakteristischen Merkmale des Rebstocks wider. Der trockene und würzige Geschmack vermittelt dank der besonderen Weinbereitung eine angenehme Frische. Der lang anhaltende Abgang ist von gefälliger Aromafülle und wird von einem eleganten, leicht würzigen Nachgeschmack begleitet

SERVIERTEMPERATUR:

8 - 10 °C

SERVIERVORSCHLÄGE:

Harmoniert mit kalten Vorspeisen in süß-saurer Sauce, Gemüsegerichten, Edelfischen und frittiertem Fisch, Suppen (vor allem Gemüsecremesuppen)



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"