

---

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

---

## COL MATISS Sauvignon Cru



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

### PRODUKTIONSGBIET:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

### TRAUBENSORTE:

**100% Sauvignon**

### WEINBAUSYSTEM:

Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 5.000 Rebstöcken pro Hektar

### LESEZEIT:

Zweite Septemberwoche

### WEINBEREITUNG:

Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen; sie werden für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmischung) bei 4°C unterzogen und anschließend sanft gekeltert. 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. Dann beginnt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Fässern aus slowonischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 30 hl. Nach Abschluss der Gärung setzt der Wein seine Reifung „sur lies“ in Fässern fort, hier wird auch über längere Zeit das Bâttonage-Verfahren angewandt. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen

### VERTRIEB:

Im Herbst, ein Jahr nach der Lese

### DURCHSCHNITTliche WERTE:

Säuregehalt 5,8 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

### FARBE:

Strohgelbe, grünlich glänzende Farbe

### DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN:

Im Duft hinterlässt er eine Reihe reicher, detaillierter Aromen mit eleganten Pflanzen- und Fruchtnoten: Salbei und Polei-Minze, gelber Pfirsich und Litschi; außerdem exotische Früchte und Grapefruit mit mineralischen Streckungen, die für Tiefe und zusätzlichen Charakter sorgen. Im Antrunk faszinierend; die delikate Würzigkeit betont die Aromen und trägt zur beschwingten Säuerlichkeit bei, welche die kompakte und rege Struktur durchdringt und Lust macht auf den nächsten Schluck

### SERVIERTEMPERATUR:

8 - 10 °C

### SERVIERVORSCHLÄGE:

Ein guter Begleiter zu Vorspeisen und ersten Gängen mit entschiedenem und aromatischem Geschmack; ideal zu Fischgerichten, besonders zu Krustentieren