
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

COL LIVIUS Friulano Cru



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

PRODUKTIONSGBIET:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

TRAUBENSORTE:

100% Friulano

WEINBAUSYSTEM:

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

LESEZEIT:

Dritte 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 slawonischer 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 5,2 g/L; Alkoholgehalt 14,00% Vol.

FARBE:

Intensive strohgelbe Farbe mit gold-grünen Reflexen

DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN:

Er besticht durch seine unverwechselbaren sortentypischen Duftnoten, vor allem Mandelblüte, gefolgt von delikaten blumigen Noten wie Weißdorn und Linde und einer angenehmen mineralischen Grundnote. Am Gaumen ist er geschmeidig, weich und raffiniert, mit fester Struktur, frisch und ausgewogen; hinterlässt einen vagen Nachklang mit Ahnungen von Mandeln, der zum Trunk anregt

SERVIERTEMPERATUR:

8 - 10 °C

SERVIERVORSCHLÄGE:

Passt besonders gut zu Fischgerichten, hervorragend zu Gemüserisotto, weißem Fleisch und Käse