
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

COL DE BLISS Ribolla Gialla Cru



PRODUKTIONSGBIET:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

TRAUBENSORTE:

100% Ribolla Gialla

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 5,6 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

FARBE:

Intensiv strohgelbe Farbe mit gold-grünen Reflexen

DUFT- UND GESCHMACKSNOTEN:

Eine weiche, dichte Duftwolke: Ananas, Passionsfrucht, Wiesenblumen und feine Nuancen von Südfrüchten verflochten sich zu einem Gewebe von großer Raffinesse. Die schmackhafte Frische sorgt auch dank einer eleganten mineralischen Betonung für die Ausgewogenheit mit dem weichen Körper

SERVIERTEMPERATUR:

8 - 10 °C

SERVIERVORSCHLÄGE:

Ein guter Begleiter zu Fisch- und Gemüservspeisen, Gemüsesuppen, Cremes und Pürees, Fischgerichten und Frittiertem

Der Boden der Colli Orientali - "ponca"