
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

RJGIALLA



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Monocapovolto friulano corto con sesto d'impianto di 4.500 viti per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:

Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE:

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16 °C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato e allo stesso tempo naturalmente stabile. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento

COMMERCIALIZZAZIONE:

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

VALORI INDICATIVI:

Acidità totale 5,8 gr/L; alcol 13,00% vol.

COLORE:

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, fragrante, di gran classe e continuità. Si snoda su note di acacia, prugna e pesca gialla, mela renetta. Al palato si presenta intenso e pieno, con agile corpo rispecchiando la caratteristica varietale. Asciutto e sapido, grazie al tipo di vinificazione risulta piacevolmente fresco. Il lungo finale sviluppa piacevoli note che accompagnano un elegante retrogusto leggermente aromatico

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C

ABBINAMENTI:

Antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati e frittiture di pesce, minestre (soprattutto creme di verdure)