
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

COL LIVIUS Friulano Cru

ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

VARIETÀ DELLE UVE:

100% Friulano

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Monocapovolto friulano corto con sesto d'impianto di 5.000 viti per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:

Terza settimana di settembre

VINIFICAZIONE:

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono sottoposte a criomacerazione a 4 °C per circa 36 ore per poi essere sofficientemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore

COMMERCIALIZZAZIONE:

In autunno a un anno dalla vendemmia

VALORI INDICATIVI:

Acidità totale 5,2 gr/L; alcol 14,00% vol.

COLORE:

Giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Si distingue per un inconfondibile bouquet di note tipiche varietali tra cui spicca il fiore di mandorlo, seguito da note floreali delicate quali biancospino e tiglio e un gradevole fondo minerale. Al palato è avvolgente, morbido e raffinato, di solida struttura, fresco ed equilibrato; rilascia una persistenza inattaccabile con ricordi di mandorla che invogliano la beva

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C

ABBINAMENTI:

Particolarmente indicato con i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdura, carni bianche e formaggi