

---

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

---



*Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"*

## COL DE BLISS Ribolla Gialla Cru

**ZONA DI PRODUZIONE:**

D.O.P. Friuli Colli Orientali

**VARIETÀ DELLE UVE:**

**100% Ribolla Gialla**

**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 soffocemente 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 5,6 gr/L; alcol 13,50% vol.

**COLORE:**

Giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi

**NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:**

Una nuvola soffice e densa ai profumi: ananas, passion fruit, fiori di campo e sottili sentori agrumati che si intrecciano in una trama di gran finezza. Gustosa freschezza a dettare l'equilibrio con il corpo soffice, grazie anche all'elegante sottolineatura minerale

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:**

8 - 10 °C

**ABBINAMENTI:**

Si sposa ad antipasti di pesce e di verdure, minestre, creme e vellutate, piatti di pesce salsati e frittute