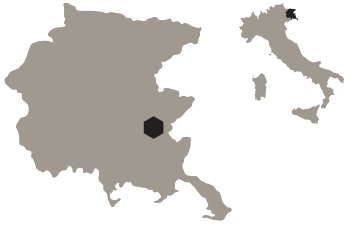




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



FRIULANO

UVE

Friulano

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca"

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,3 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl / 300 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VINIFICAZIONE

Come la Ribolla Gialla è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. 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. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. È un grande vino dal profumo finemente armonioso, floreale e fruttato, con nota tipica che ricorda la mandorla amara, la pera, i fiori di campo, l'acacia. Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale, incredibilmente persistente, è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

ABBINAMENTI

Si sposa bene agli antipasti magri, agli affettati, ai brodi, alle paste asciutte, al pesce e alle carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele.