



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CUVÉE MADRE Brut Blanc de Noir

UVE

Pinot Nero vinificate in bianco

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4,500

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di agosto

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 6,0 gr/L

ZUCCHERI RESIDUI

7 gr/L

GRADO ALCOLICO

12,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl

VINIFICAZIONE

Le uve del Pinot Nero raccolte scrupolosamente a mano vengono pressate sofficientemente. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e fatto fermentare. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il metodo Charmat ad una temperatura che oscilla tra i 13 - 14° C. Segue un successivo lungo periodo di maturazione ed affinamento "sur lies" in autoclave completato da periodiche agitazioni dei lieviti sulle fecce. Solo dopo un ulteriore periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

NOTE SENSORIALI

Colore giallo paglierino brillante. Perlage fine e persistente. Al naso si apre ampio e invitante con intense sensazioni floreali e fruttate che si fondono con un delicato sentore di lieviti e crosta di pane e leggere note minerali. Al palato risulta deciso, ampio e sapido con una freschezza ben equilibrata e un finale minerale piacevolmente persistente.

ABBINAMENTI

Bollicina versatile dai molteplici abbinamenti. Ottimo come aperitivo ma ben accompagna gli antipasti di pesce, crostacei, crudi di pesce e sushi. Eccellente con risotti delicati e con tutti i piatti della cucina marinara ma anche come vino da tutto pasto.