

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

IL MILLE



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", caratteristica delle colline del Friuli Orientale.

VARIETÀ DELLE UVE

Pinot Nero e Ribolla Gialla vinificate con metodo Charmat lungo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot francese con densità di impianto di 4.500 viti per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di agosto.

VINIFICAZIONE

Le uve intere, raccolte assieme in cassetta vengono vinificate rigorosamente in bianco con pressatura delle uve molto soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Inizia quindi una lenta fermentazione in barrique di rovere francese da 225 litri di secondo e terzo passaggio. La presa di spuma in autoclave avviene nel mese di gennaio ad una temperatura che oscilla tra i 13° C e i 14° C. Segue successiva lunga maturazione ed affinamento "sur lies" in autoclave completata da periodiche agitazioni dei lieviti sulle fecce (remuage). Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia.

VALORI INDICATIVI

Acidità totale 6,0 gr/L; alcol 12,00% vol.

COLORE

Giallo paglierino leggermente carico e brillante.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo ampio, invitante, di particolare finezza e complessità, con note floreali dominanti di biancospino e frutta tropicale matura che si fondono con un delicato sentore di lieviti e vaniglia. Al palato si offre ricco di struttura, rotondo e complesso con sensazioni di crosta di pane, frutta matura e piacevoli note minerali. Perlage fine e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C.

ABBINAMENTI

Bollicina versatile dai molteplici abbinamenti. Ottimo come aperitivo ma ben accompagna gli antipasti di pesce o crostacei. Eccellente con carni bianche e pesci al forno e anche come vino da tutto pasto.