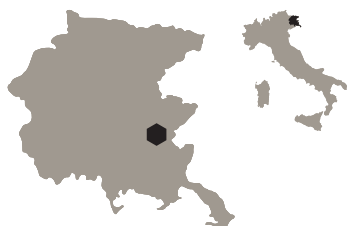




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



ILMILLE

TRAUBENSORTE

Pinot Nero und Ribolla Gialla
nach der langen Charmat-Methode

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen
Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Guyot-Erziehung

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädilingsbekämpfung
mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Letzte Augustwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 6,0 gr/L

ALKOHOLGEHALT

12,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl

VERTRIEB

Mindestens eineinhalb Jahre
nach der Lese

WEINBEREITUNG

Die ganzen und in Kisten gesammelten Trauben werden sanft gekeltert, und der auf diese Weise gewonnene Most wird statisch kalt dekantiert. Dann beginnt eine langsame Gärung in französischen 225 l - Eichenbarriques zweiter und dritter Passage. Im Januar beginnt die Versetzung imahltank bei einer Temperatur zwischen 13 und 14 °C. Dem folgt eine Reifungs- und Ausbauphase mit regelmäßiger Remuage in Stahl tanks. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Zart leuchtendes, sattes Hellgelb. Voller, einladender, ausgesprochen feiner und komplexer Duft mit blumigen Noten nach Weißdorn und tropischen Früchten, die sich mit einem Hauch nach Hefe und Vanille vereinen. Am Gaumen zeigt er sich rund und vollmundig und erinnert an Brotkruste, reife Früchte und delikate Mineralnoten. Feine und lang anhaltende Perlage.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein überaus vielseitiger Wein, der sowohl als Aperitif als auch in Begleitung von kalten Vorspeisen mit Fisch und Krustentieren, zu Geflügel und gebratenem Fisch und sogar als Spisewein eine ausgezeichnete Figur macht.