



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



ILMILLE

UVE

Pinot Nero e Ribolla Gialla vinificate con metodo Charmat lungo

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di agosto

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 6,0 gr/L

GRADO ALCOLICO

12,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia

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.

NOTE SENSORIALI

Colore giallo paglierino leggermente carico e brillante. 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.

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.