TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

PINOT GRIGIO

UVE
Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE
Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO
Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come “ponca”

SISTEMA DI ALLEVAMENTO
Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL’IMPIANTO
Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA
Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA
Manuale

ACIDITÀ
Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO
13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA
37,5 cl / 75 cl / 150 cl / 300 cl

COMMERCIALIZZAZIONE
All’inizio della primavera successiva alla vendemmia

VINIFICAZIONE
Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate sofficemente. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima 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 vasche di 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 intenso più carico durante l’invecchiamento. Al naso fruttato e fragrante, ricorda la crosta di pane caldo e l’intenso profumo dei fiori di acacia e di frutti tropicali maturi. Al palato conferma le sensazioni olfattive e si presenta elegante, di corpo, moderatamente acidulo, con delicate note di lievito. È un vino di decisa personalità.

ABBINAMENTI
Antipasti, prosciutti, pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo.