

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

PINOT GRIGIO



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 Grigio.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese con densità di impianto di 4.500 viti per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate soffocemente. 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.

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

VALORI INDICATIVI

Acidità totale 5,5 gr/L; alcol 13,00% vol.

COLORE

Giallo paglierino intenso più carico durante l'invecchiamento.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

ABBINAMENTI

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