



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## CHARDONNAY

### TRAUBENSORTE

Chardonnay

### ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

### BODENTYP

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

### WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

### BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

### SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

### LESEZEIT

Erste Septemberwoche

### TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

### SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,7 gr/L

### ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

### SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

### FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl

### VERTRIEB

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese

### WEINBEREITUNG

Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, ein Teil der angequetschten Trauben wird sanft gekeltert, der andere Teil wird für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmischung) bei 4° C unterzogen. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemischt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16° C) stattfindet und zirka 30-40 Tage andauert. Die Reifung weiterhin in Edelstahl; hier wird auch über längere Zeit und mit abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt, um auf diese Weise einen kräftigen, vollmundigen Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

### DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Strohgelb, das mit zunehmender Reife einen immer kräftigeren Farbton annimmt. Wohlriechender und fruchtiger Duft, der an kleine reife Tropenfrüchte, Ananas und weiße Blüten erinnert. Der Geschmack offenbart sich edel und elegant, von schlankem Körper und dank seiner Frische von überzeugender Lebendigkeit.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend als Aperitif, ausgezeichnet auch zu leichten Vorspeisen, Creme und Gemüsesuppen, feinem Risotto sowie Eierspeisen und Fischgerichten.