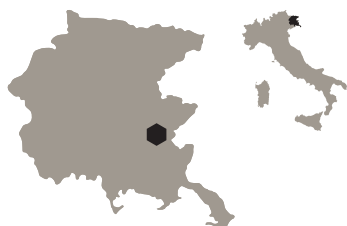




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CHARDONNAY

TRAUBENSORTE

Chardonnay

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Monocapovolto
und französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,7 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml

VERMARKTUNG

Zu Beginn des Frühjahrs
nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die bei optimaler Reife handgelesenen ganzen Trauben werden sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und dann in einen zuvor (etwa 3-4 Tage vorher) vorbereiteten Gärstarter (pied de cuve) gegeben. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei einer streng kontrollierten Temperatur (16° C), die etwa 30-40 Tage lang andauert. Während der Reifungsphase findet in verschiedenen Abständen die Batonnage (das Aufrühren der Hefe) statt, um einen komplexen, strukturierten und zart aromatisierten Wein zu erhalten. Für die Flaschenabfüllung wird der Monat März abgewartet.

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.