

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

## CHARDONNAY



*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

Chardonnay.

### 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, una parte delle uve diraspate e pigiate viene pressata soffocemente; l'altra parte invece viene preventivamente sottoposta a criomacerazione a 4° C per circa 36 ore. Il mosto 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 5,7 gr/L; alcol 13,00% vol.

### COLORE

Giallo paglierino intenso più carico durante l'invecchiamento.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo fragrante e fruttato che ricorda piccoli frutti tropicali maturi, ananas e fiori bianchi. Al gusto si presenta nobile ed elegante, snello di corpo, giustamente vivace grazie alla sua buona freschezza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce.