



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## SAUVIGNON

### TRAUBENSORTE

Sauvignon

### 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 6,0 gr/L

### ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

### SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

### FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl / 150 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

Lebhaftes, glänzendes Strohgelb mit eindeutig grünlichen Reflexen. Der Wein zeichnet sich durch einen sehr intensiven und beständigen Duft und eine für ihn typische Vielfalt in der Nase aus. Es herrschen intensive und feine Duftnoten mit typisch pflanzlichen Aromen wie Salbei und Tomatenblatt vor, die sich mit fruchtigen und delikaten Anklängen von Honigmelone und gelbem Paprika vermischen. Der Geschmack überzeugt mit seinem perfekt ausgewogenen Verhältnis zwischen Frische und würziger Fülle. Intensives und Gaumen umhüllendes Bukett, der Abgang ist von aromatischer Beständigkeit.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ein leichter Aperitif, der auch hervorragend zu delikaten Vorspeisen passt. Ausgezeichneter Wein zu Langusten, Hummer, Scampi, Lachs und Meeresfischen. Empfehlenswert auch zu Creme- und Gemüsesuppen, Risotto und Gerichten mit feinen Kräutern.