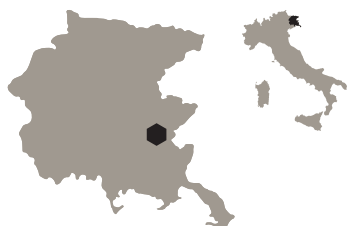




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



SAUVIGNON

TRAUBENSORTE

Sauvignon

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Monocapovolto
und französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 6,0 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml / 1500 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 Gärtarter (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

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.