

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

SAUVIGNON



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

Sauvignon.

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 6,0 gr/L; alcol 13,00% vol.

COLORE

Giallo paglierino vivace e brillante, con evidenti riflessi verdolini.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Si presenta al naso con profumo intenso e persistente tipicamente varietale. Spiccano profumi di grande intensità e finezza, con sensazioni tipicamente vegetali di salvia e foglia di pomodoro, che si mescolano a note più fruttate e delicate quali il melone e il peperone giallo. Freschezza ed aromi che ritroviamo in bocca, ad esaltare un gusto fresco e secco, in un perfetto equilibrio. Intenso ed avvolgente chiude con una lunga persistenza aromatica.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

ABBINAMENTI

È vino da aperitivo e da antipasti. Si abbina bene all'aragosta, all'astice, agli scampi, al salmone e ai pesci di acqua salata. Ottimo anche con creme e minestre, risotti e piatti con erbe aromatiche.