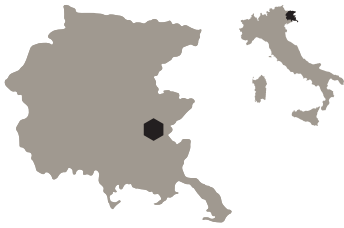




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



VALMASIA

TRAUBENSORTE

Malvasia

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl

VERTRIEB

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese

WEINBEREITUNG

Wie der Friulano und der Ribolla Gialla gehört auch der Malvasia zu den großen autochthonen weißen Rebsorten der Region Friaul. Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, die Weinbeeren entrappt und anschließend sanft gekeltert. Die so gewonnene Blume des Mostes 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

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. An der Nase ist er frisch und rein, die Düfte reichen von Minze und Weißdorn bis hin zu fruchtigen Noten, die an Limetten und rosa Pampelmuse und an eine leichte, zarte Meeresbrise erinnern. Am Gaumen schmeckt er samtig und einnehmend, erinnert an frische Kräuter, mit einem leicht würzigen Klang. Elegant, erfrischend und mit einer wohlschmeckenden Mineralität.

SERVIERVORSCHLÄGE

Passt ausgezeichnet zu allen Meeresfischgerichten: optimal bei Nudeln mit Sardinen, Tagliolini mit Hummer oder Meeresfrüchten und Steinbutt- Ravioli. Empfiehlt sich auch bei Nudelvorspeisen mit Kräutern und Goldbrassen- oder Seebarschfilets.