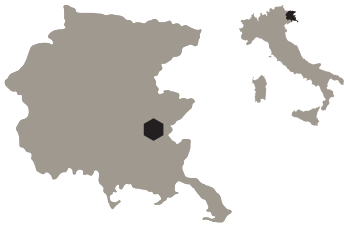




TUNELLA

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

ERNTZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml

VERMARKTUNG

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Wie der Friulano und der Ribolla Gialla gehört der Malvasia zu den bedeutenden autochthonen weißen Rebsorten des Friauls. 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 Gärstarter (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

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.