

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

VALMASIA



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

Malvasia.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto con densità di impianto di 4.500 viti per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre.

VINIFICAZIONE

Come il Friulano e la Ribolla Gialla, la Malvasia è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato 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 acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato e allo stesso tempo naturalmente stabile. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

VALORI INDICATIVI

Acidità totale 5,60 gr/L; alcol 13,00% vol.

COLORE

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli.

NOTE OLEATTIVE E GUSTATIVE

Al naso si presenta fresco e pulito con sentori che sfumano passando dalla mentuccia al biancospino, da note fruttate che ricordano lime e pompelmo rosa a una sottile e delicata sensazione marina. Setoso e avvolgente in bocca richiama fresche erbe aromatiche con un leggero tocco speziato, in un insieme elegante e rinfrescante rifinito da sapida mineralità.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

ABBINAMENTI

Ideale abbinamento a tutti i piatti del mare, si esalta con pasta alle sarde, tagliolini all'astice o ai frutti di mare, ravioli di rombo. Da provare anche con primi piatti di pasta alle erbe e filetti di orata o branzino.