

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

## VALMASIÀ



*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.