



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



FRIULANO

TRAUBENSORTE

Friulano

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 Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese

WEINBEREITUNG

Wie der Ribolla Gialla gehört auch der Friulano 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. Ein hervorragender Weißwein von feinem harmonischem Duft, blumig und fruchtig, mit der typischen Note, die an Bittermandel, Birne, Feldblumen und Akazie erinnert. Geschmacklich offenbart er sich weich und samtig, mäßig säuerlich, trocken und von guter Struktur. Er hinterlässt einen unglaublich beständigen Abgang, der von der typischen und unverwechselbaren Note der Bittermandel geprägt wird, die die Eigentümlichkeit des Weinstocks besonders hervorhebt.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Aufschnitt, Fleischbrühen, Nudelgerichten und zu Fisch und hellem Fleisch. Passt hervorragend zu Schinken aus San Daniele.