

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

FRIULANO



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

Friulano.

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 la Ribolla Gialla 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. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia.

VALORI INDICATIVI

Acidità totale 5,3 gr/L; alcol 13,00% vol.

COLORE

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli.

NOTE OLEATTIVE E GUSTATIVE

È un grande vino dal profumo finemente armonioso, floreale e fruttato, con nota tipica che ricorda la mandorla amara, la pera, i fiori di campo, l'acacia. Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale, incredibilmente persistente, è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

ABBINAMENTI

Si sposa bene agli antipasti magri, agli affettati, ai brodi, alle paste asciutte, al pesce e alle carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele.