TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

RJGIALLA

TRAUBENSORTE
Ribolla Gialla

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

ERNTEZEIT
Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE
Von Hand

SÄUREGEHALT
Insgesamt 5,8 gr/L

ALKOHOLGEHALT
13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR
8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE
375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG
Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Wie der Friulano gehört der Wein 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. Eleganter und intensiver Duft, blumig und fruchtig, wohlriechend und von einwandfreier Güte und Beständigkeit. Die vorherrschenden Aromen sind Akazie, Pflaume, gelber Pfirsich und Renettenapfel. Am Gaumen präsentiert sich der Wein intensiv und vollmundig, der geschmeidige Körper spiegelt die charakteristischen Merkmale des Rebstocks wider. Der trockene und würzige Geschmack vermittelt dank der besonderen Weinbereitung eine angenehme Frische. Der lang anhaltende Abgang ist von gefälliger Aromafülle und wird von einem eleganten, leicht würzigen Nachgeschmack begleitet.

SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit kalten Vorspeisen in süß-saurer Sauce, Gemüsegerichten, Edelfischen und frittiertem Fisch, Suppen (vor allem Gemüsecremesuppen).