

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

COL LIVIUS FRIULANO CRU



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 5.000 viti per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana di settembre.

VINIFICAZIONE

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono sottoposte a criomacerazione a 4° C per circa 36 ore per poi essere soffocemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno dalla vendemmia.

VALORI INDICATIVI

Acidità totale 5,2 gr/L; alcol 13,50% vol.

COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Si distingue per un inconfondibile bouquet di note tipiche varietali tra cui spicca il fiore di mandorlo, seguito da note floreali delicate quali biancospino e tiglio e un gradevole fondo minerale. Al palato è avvolgente, morbido e raffinato, di solida struttura, fresco ed equilibrato; rilascia una persistenza inattaccabile con ricordi di mandorla che invogliano la beva.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

ABBINAMENTI

Particolarmente indicato con i piatti di pesce, eccellente con risotti di verdura, carni bianche e formaggi.

AZIENDA AGRICOLA LA TUNELLA S.S.

VIA DEL COLLIO, 14 - 33040 IPLLIS DI PREMARIACCO (UD) ITALIA - TEL. +39 0432 716030 - FAX +39 0432 716494 - INFO@LATUNELLA.IT - WWW.LATUNELLA.IT