

# 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 sofficientemente 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.