



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLMATISS

Sauvignon

TRAUBENSORTE

Sauvignon

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,8 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl

VERTRIEB

Mindestens ein Jahr nach der Lese

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen; sie werden für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaischung) bei 4° C unterzogen und anschließend sanft gekeltert. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemischt. Dann beginnt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Fässern aus slawonischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 30 hl. Nach Abschluss der Gärung setzt der Wein seine Reifung „sur lies“ in Fässern fort, hier wird auch über längere Zeit das Bâttonage-Verfahren angewandt. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Strohgelbe, grünlich glänzende Farbe. Im Duft hinterlässt er eine Reihe reicher, detaillierter Aromen mit eleganten Pflanzen- und Fruchtnoten: Salbei und Poley-Minze, gelber Pfirsich und Litschi; außerdem exotische Früchte und Grapefruit mit mineralischen Streckungen, die für Tiefe und zusätzlichen Charakter sorgen. Im Antrunk faszinierend; die delikate Würzigkeit betont die Aromen und trägt zur beschwingten Säuerlichkeit bei, welche die kompakte und rege Struktur durchdringt und Lust macht auf den nächsten Schluck.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein guter Begleiter zu Vorspeisen und ersten Gängen mit entschiedenem und aromatischem Geschmack; ideal zu Fischgerichten, besonders zu Krustentieren.