

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

## COL MATISS SAUVIGNON 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

Sauvignon.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto con densità di impianto di 5.000 viti per ettaro.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda 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 5,8 gr/L; alcol 13,50% vol.

### COLORE

Giallo paglierino verdolino splendente.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Al naso rilascia una sfilata aromatica ricca e dettagliata con eleganti note vegetali e fruttate: salvia e mentuccia, pesca gialla e litchi; poi frutta esotica e pompelmo con stirature minerali a dar profondità ed ulteriore carattere. Al sorso scorre intrigante; la delicata sapidità esalta gli aromi e dà il suo apporto alla vibrante acidità che attraversa la compatta ed agile struttura e invoglia al sorso successivo.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

### ABBINAMENTI

Si sposa bene con antipasti e primi piatti dal gusto deciso e aromatico; ideale abbinamento a piatti di pesce e crostacei in particolare.