



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLDEBLISS Ribolla Gialla

UVE

Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica
meglio conosciute come "ponca"

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno
dalla vendemmia

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.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi. Una nuvola soffice e densa ai profumi: ananas, passion fruit, fiori di campo e sottili sentori agrumati che si intrecciano in una trama di gran finezza. Gustosa freschezza a dettare l'equilibrio con il corpo soffice, grazie anche all'elegante sottolineatura minerale.

ABBINAMENTI

Si sposa ad antipasti di pesce e di verdure, minestre, creme e vellutate, piatti di pesce salsati e frittute.