

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

## COL DE BLISS RIBOLLA GIALLA 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

Ribolla Gialla.

### 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 5,6 gr/L; alcol 13,50% vol.

### COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

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.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

### ABBINAMENTI

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

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