



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLBAJÈ Pinot Grigio Ramato

TRAUBENSORTE

Pinot Grigio

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

Dritte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 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 und 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

Trockener Weißer von intensiv strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen und leichter kupferfarbener Nuance. Intensives, weites und fruchtiges Bouquet mit Noten, die an die Süße von Birne und reifer Aprikose erinnern, mit einem leichten Hintergrund von Mandelblüten und delikaten blumigen Eindrücken, die perfekt mit den Balsamaromen der Eichenfässer harmonieren, in denen der Wein gereift ist. Am Gaumen dicht und faszinierend, lang anhaltend und ausgewogen, besonders harmonisch und körperreich in seiner Mineralität.

SERVIERVORSCHLÄGE

Passt hervorragend zu Gerichten auf Pilzbasis, Fisch und weißem Fleisch. Ausgezeichnet auch zu Aufschnitt und cremigem Käse.