



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLBAJÈ Pinot Grigio Ramato

UVE

Pinot Grigio

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

750 ml

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte a mano al giusto grado di maturazione, le uve vengono poste a macerare per circa due giorni e poi soffocemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e viene unito al piede di fermentazione. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage. 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 dorati e leggera nuance ramata. Al naso è intenso, ampio e fruttato con note che ricordano la dolcezza della polpa della pera e l'albicocca matura unite a un sottofondo di fiori di mandorlo e delicate sensazioni floreali e balsamiche. Al palato è denso e avvolgente, persistente ed equilibrato, particolarmente armonico e corposo nella sua mineralità.

ABBINAMENTI

Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e carni bianche. Eccellente anche con salumi e formaggi cremosi.