



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

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

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

75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno
dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono 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.

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 perfettamente integrate con la corrente di aromi balsamici del rovere in cui è maturato. 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.