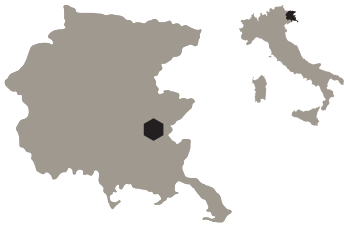




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



BIANCOSESTO

TRAUBENSORTE

Friulano und Ribolla Gialla

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

ERNTZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Mindestens eineinhalb Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Der Friulano und der Ribolla Gialla sind die beiden friaulischen weißen Rebsorten par excellence. Die ganzen Trauben werden zusammen handverlesen, etwa zwei Tage lang mazeriert und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und mit dem Gärstarter (pied de cuve) zusammengeführt. Er durchläuft dann eine langsame Gärung und Reifung auf dem Hefesatz („sur lie“) bei kontrollierter Temperatur mit häufiger Batonnage. Erst nach einer weiteren angemessenen Ruhephase und Verfeinerung in der Flasche wird der Wein dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. Ein Wein mit großen Anlagen und dem raffinierten und eleganten Duft nach feinem Backwerk, Vanille und Akazienblüten, der sich mit einer lebhaften und frischen Note von Früchten und weißen Blumen vermischt. Am Gaumen zeigt er sich mild und vollmundig mit gleichzeitig geschmeidigen und würzigen Anklängen. Ein Wein von großer Persönlichkeit, dessen langer Abgang alle charakteristischen Merkmale seiner ursprünglichen Rebsorten widerspiegelt: die leichte Mandelnote des Friulano und die unvergleichliche Frische der Ribolla-Traube.

SERVIERVORSCHLÄGE

Optimaler Wein für die ganze Mahlzeit: als Aperitif oder als Begleiter von Vorspeisen auf Pilz- oder Fischbasis; ideal auch zu Muscheln, Krustentieren und gebackenem Fisch.