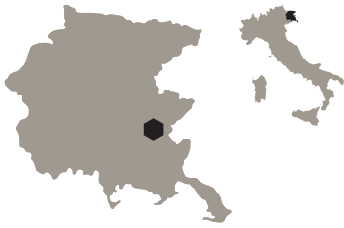




# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## BIANCOSESTO

### TRAUBENSORTE

Friulano und Ribolla Gialla

### ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

### BODENTYP

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

### WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

### BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

### SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

### LESEZEIT

Zweite Septemberwoche

### TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

### SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

### ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

### SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

### FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl / 300 cl

### VERTRIEB

Mindestens ein Jahr nach der Lese

### WEINBEREITUNG

Bei den Sorten Friulano und Ribolla Gialla handelt es sich um die beiden bedeutendsten weißen autochthonen Rebsorten Friauls. Die ganzen und gesammelten Trauben werden für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaischung) bei 4° C unterzogen und anschließend 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. Erst nach einer letzten Ruhe- und Verfeinerungsphase in der Flasche wird dieser Wein den Konsumenten präsentiert.

### 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.