



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## BIANCOSESTO

### UVE

Friulano e Ribolla Gialla

### 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

Seconda 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 / 1500 ml / 3000 ml

### COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia

### VINIFICAZIONE

Il Friulano e la Ribolla Gialla sono i due vitigni bianchi autoctoni friulani per eccellenza. Le uve raccolte a mano assieme, 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 luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. Vino di grande stoffa, dal raffinato ed elegante profumo di piccola pasticceria, vaniglia e fiori di acacia, rimescolate alle vivaci e fresche note di frutta, fiori bianchi. Al palato entra delicato e pieno, ma agile e sapido allo stesso tempo. È un vino dalla grande personalità che nel suo lungo finale ricorda le caratteristiche tipiche dei suoi vitigni di origine: la leggera mandorla del Friulano e le sensazioni fresche della Ribolla.

### ABBINAMENTI

Ottimo vino da tutto pasto: come aperitivo o abbinato a primi piatti a base di funghi o di pesce; ideale anche con molluschi, crostacei e pesci al forno.