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

METODO DI DIFESA
Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

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
75 cl / 150 cl / 300 cl

COMMERCIALIZZAZIONE
Ad almeno un anno dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Il Friulano e la Ribolla Gialla sono i due vitigni bianchi autoctoni friulani per eccellenza. Le uve intere, raccolte assieme, vengono sottoposte a criomacerazione a 4° C per circa 36 ore per poi essere sofficemente 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 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.