

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

## COL BAJÈ PINOT GRIGIO CRU



*Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"*

### TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", caratteristica delle colline del Friuli Orientale.

### VARIETÀ DELLE UVE

Pinot Grigio.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto con densità di impianto di 5.000 viti per ettaro.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana di settembre.

### VINIFICAZIONE

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono 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.

### COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno dalla vendemmia.

### VALORI INDICATIVI

Acidità totale 5,0 gr/L; alcol 13,50% vol.

### COLORE

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati e leggera nuance ramata.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

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.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

### ABBINAMENTI

Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e carni bianche. Eccellente anche con salumi e formaggi cremosi.