

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

BIANCOSESTO



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

Friulano e Ribolla Gialla.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre.

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 soffocemente 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 5,5 gr/L; alcol 13,50% vol.

COLORE

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

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*.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C.

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.

AZIENDA AGRICOLA LA TUNELLA S.S.

VIA DEL COLLIO, 14 - 33040 IPLIS DI PREMARIACCO (UD) ITALIA - TEL. +39 0432 716030 - FAX +39 0432 716494 - INFO@LATUNELLA.IT - WWW.LATUNELLA.IT