



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT NERO

TRAUBENSORTE

Pinot Nero

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl

VERTRIEB

Zu Frühjahrsbeginn,
18 Monate nach der Lese

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden im höchsten Reifegrad von Zucker und Karbolsäure gelesen, die Weinbeeren entrappt und angequetscht. Die so gewonnene Maische fermentiert dann in Kontakt mit den Beerenschalen. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang von Farbe und Tannin von den Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Mostes eingeleitet ist, müssen die alkoholische und malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) abgeschlossen sein, bevor der Wein umgefüllt wird. Der Wein gelangt dann in den Keller, wo er in französischen Holzfässern zu je 25 hl langsam reift. Im Februar wird er schließlich in Flaschen abgefüllt.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Rubinrot. Ausgeprägter, charakteristischer und delikater Duft, aus dem sich Noten von Himbeere und Waldfrüchten hervorheben. Der Geschmack ist trocken, leicht würzig, gefällig, mit einer leicht bitteren Note, samtig.

SERVIERVORSCHLÄGE

Der Wein passt vorzüglich zu hellem Fleisch und jeder Art von Geflügel sowie zu fettem Fisch (Aal), der auch mit Sauce serviert werden kann.