



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT NERO

UVE

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca"

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500 - 5.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,3 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA

375 ml / 750 ml

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad un anno e mezzo
dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte a mano al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino scende poi per caduta nella cantina interrata per continuare la sua lenta maturazione fino a quando verrà imbottigliato.

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino. Profumo marcato, caratteristico, delicato, sul quale spicca il lampone e i frutti di bosco. Sapore asciutto, leggermente aromatico, gradevole, con una sottile nota amarognola, vellutato.

ABBINAMENTI

È perfetto accompagnamento di carni bianche e pollame in genere, pesci grassi (anguille) anche con sugo.