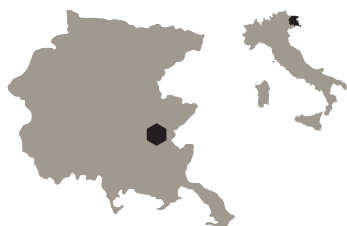




TUNELLA

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

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

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

37,5 cl / 75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera
a un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto 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 barricaia interrata per continuare la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl. fino al mese di febbraio 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.