



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## MERLOT

### TRAUBENSORTE

Merlot

### 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 5.000

### SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

### LESEZEIT

Letzte Septemberwoche

### TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

### SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,2 gr/L

### ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

### SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

### FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl / 150 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

Intensives und leuchtendes Rubinrot, das mit zunehmender Reife in Granatrot übergeht. Charakteristischer Duft von süßem und zartem Aroma mit Anklängen an Pflaumenkonfitüre, Tabak, Heu und Kaffee. Im Geschmack präsentiert er sich trocken und weich, würzig und harmonisch mit fruchtiger Note von Brombeere und Pflaume. Die vielfältigen Anklänge kommen dank der sorgfältigen Extraktion deutlich zum Ausdruck und vereinen sich auf perfekte Weise mit den Aromen, die dem Wein während dem Ausbau und der Reife im französischen Eichenholzfass verliehen wurden.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Empfehlenswert zu gegrilltem dunklem Fleisch, gekochtem Fleisch, gedünstetem Geflügel und Kaninchen, Schmorbraten und mittelreifem Käse.