



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



MERLOT

UVE

Merlot

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 5.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,2 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA

375 ml / 750 ml / 1500 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 intenso e vivace, rosso granato se invecchiato. Profumo caratteristico, dolce e gentile con note di confettura di prugne, tabacco, fieno, caffè. Al gusto si presenta asciutto e morbido, sapido, armonico, con sapori fruttati di more e prugne. Emergono netti i sentori varietali, frutto di un'accurata estrazione.

ABBINAMENTI

Carni rosse alla griglia, bolliti, carni in umido di pollame e coniglio, arrostiti e formaggi semistagionati.