



# 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

### METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

### 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

37,5 cl / 75 cl / 150 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 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, e perfettamente amalgamati con gli aromi conferitogli dal rovere francese in cui è maturato.

### ABBINAMENTI

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