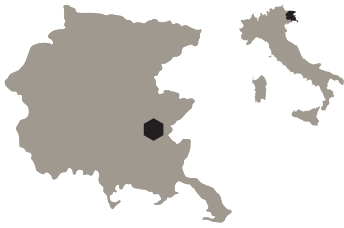




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CABERNET SAUVIGNON

TRAUBENSORTE

Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische moncapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

ERNTZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Eineinhalb Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden zum Zeitpunkt der besten Zucker- und Phenolreife von Hand geerntet, entrappt und angequetscht und der so gewonnene Most wird mit den Schalen mazeriert und vergoren. Während dieser Phase wird die Maische häufig umgewälzt (Remontage), um den Übergang von Farbe und edlen Tanninen aus den Schalen in den gärenden Most zu fördern. Nach dem Abzug wird das Ende der alkoholischen und malolaktischen Gärung abgewartet und die entsprechende Abstiche durchgeführt. Im unterirdischen Keller sinkt der Wein dann durch Schwerkraft ab und setzt seine langsame Reifung bis zur Flaschenabfüllung fort.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Trockener Rotwein, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. An der Nase ist er fruchtig und leicht würzig, er erinnert an frische Waldfrüchte und Pflaumen, umhüllt von einem feinen Geschmack von schwarzem Pfeffer. Weich und elegant am Gaumen, sehr körperreich und von lebhafter Frische schmeckt er auf Anhieb.

SERVIERVORSCHLÄGE

Passt gut zu Braten, Haxen, "Tagliata" und Lammrippchen, sowie zu kalten Fleischgerichten. Hervorragend auch zu gut ausgereiften Käsesorten.