



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

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl / 150 cl / 300 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

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.