



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## CABERNET SAUVIGNON

### UVE

Cabernet Sauvignon

### 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 4.500 - 5.000

### EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

### GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

### FORMATI BOTTIGLIA

375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 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 secco di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta fruttato e lievemente speziato con note di freschi frutti di bosco e prugna avvolte da delicate sensazioni di pepe nero. Morbido ed elegante al palato, di ottima struttura e grintosa freschezza è un vino di immediato piacere.

### ABBINAMENTI

Si abbina con arrostiti, stinco, tagliate e costicine di agnello e si adatta bene anche alle carni fredde. Ottimo con formaggi ben invecchiati.