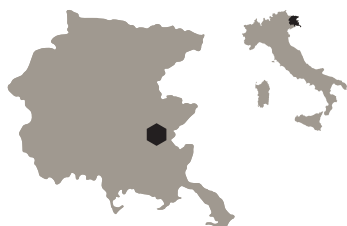




TUNELLA

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

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA

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