

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

## PINOT NERO



*Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"*

### TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca", caratteristica delle colline del Friuli Orientale.

### VARIETÀ DELLE UVE

Pinot Nero.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese con densità di impianto di 4.500-5.000 viti per ettaro.

### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre.

### 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.

### COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera a un anno e mezzo dalla vendemmia.

### VALORI INDICATIVI

Acidità totale 5,3 gr/L; alcol 13,00% vol.

### COLORE

Rosso rubino.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo marcato, caratteristico, delicato, sul quale spicca il lampone e i frutti di bosco. Sapore asciutto, leggermente aromatico, gradevole, con una sottile nota amarognola, vellutato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C.

### ABBINAMENTI

È perfetto accompagnamento di carni bianche e pollame in genere, pesci grassi (anguille) anche con sugo.