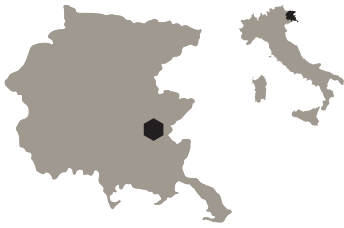




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CABERNET FRANC

TRAUBENSORTE

Cabernet Franc

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

750 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

Intensives Rubinrot, lebhaft und leuchtend. Der erste Eindruck, von Intensität und Eleganz geprägt, eröffnet Anklänge mit fruchtiger und grasiger Note. Die Vielfalt der Aromen reicht von roten Beerenfrüchten wie Sauerkirsche, Brombeere und schwarzer Johannisbeere, bis hin zu einer für diesen Rebstock charakteristischen grasigen Nuance. Am Gaumen präsentiert er sich heterogen, fein, von starker Persönlichkeit und vollem Körper, gehaltvoll und angenehm. In seinem langen Abgang unterstreicht und bestätigt er die vom Bukett gewonnenen Eindrücke.

SERVIERVORSCHLÄGE

Der Wein wird gern zu rotem Fleisch, Wildbret und gut gereiftem Käse gereicht.