



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 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

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 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

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, die sich mit der kaum wahrnehmbaren, zarten Röstnote des Holzfasses vereint. 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.