

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

## MERLOT



*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

Merlot.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

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

### EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima 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 5,2 gr/L; alcol 13,50% vol.

### COLORE

Rosso rubino intenso e vivace, rosso granato se invecchiato.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo caratteristico, dolce e gentile con note di confettura di prugne, tabacco, fieno, caffè. Al gusto si presenta asciutto e morbido, sapido, armonico, con sapori fruttati di more e prugne. Emergono netti i sentori varietali, frutto di un'accurata estrazione, e perfettamente amalgamati con gli aromi conferitogli dal rovere francese in cui è maturato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C.

### ABBINAMENTI

Carni rosse alla griglia, bolliti, carni in umido di pollame e coniglio, arrostiti e formaggi semistagionati.