

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

## CABERNET SAUVIGNON



*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

Cabernet Sauvignon.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese con densità di impianto di 4.500-5.000 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 barriacaia 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 5,5 gr/L; alcol 13,00% vol.

### COLORE

Rosso secco di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

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.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C.

### ABBINAMENTI

Si abbina con arrostiti, stinco, tagliate e costicine di agnello e si adatta bene anche alle carni fredde. Ottimo con formaggi ben invecchiati.