

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

## REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO



*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

Refosco dal peduncolo rosso.

### 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 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 5,6 gr/L; alcol 13,50% vol.

### COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei; assume sfumature tendenti al granato con l'invecchiamento.

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Profumo nettamente vinoso, ampio, ricco ed intenso, ancorato su note fruttate e speziate, di sottobosco, mora selvatica, lampone, cacao, tabacco. Ha un gusto asciutto, pieno, notevole struttura, con retrogusto leggermente amarognolo. Un sottile e delicato sentore di vaniglia si amalgama piacevolmente nell'insieme delle sensazioni gusto-olfattive.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C.

### ABBINAMENTI

È perfetto accompagnato con carni grasse, pollame, umidi, con esclusione della selvaggina in salsa piccante.