



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



ARCIONE

TRAUBENSORTE

Pignolo und Schioppettino

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Kurzes Guyot-System (6-7 Augen)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Erste Oktoberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

ALKOHOLGEHALT

14,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

18 - 20° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Etwa vier Jahre nach der Lese

WEINBEREITUNG

Die Trauben verbleiben vor dem Wandlungsverfahren noch in den dafür vorgesehenen Kisten zum leichten Eintrocknen, wodurch eine hohe Konzentration der Extrakte und der verschiedenen Aromastoffe erreicht wird. Die nach Rebsorten getrennten Trauben werden sanft gekeltert und vergoren. Nachdem der Abstich eingeleitet worden ist, schließt der Jungwein seine Gärung in französischen Eichenfässern mit 5 hl Fassungsvermögen ab. Nachdem er zunächst von den größten Rückständen getrennt wurde, ruht er für zirka vier Jahre in Fässern, wo er innerhalb der verschiedenen Zeiträume sämtliche, einem Rotwein edler Rasse angemessenen Reifeprozesse durchläuft. Der Wein wird verschnitten (assembliert) und in Flaschen abgefüllt, aber erst nach einer letzten Ruheperiode und der Verfeinerung in der Flasche wird er dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Lebendiges und intensives Rubinrot mit deutlich granatroten Reflexen. Der aus ausgewählten Trauben von Rebstöcken unterschiedlichen Alters gewonnene Wein schenkt Nase und Geschmack eine elegante Robustheit. Schon beim ersten Eindruck präsentiert er sich mit Erhabenheit, er ist fein und intensiv, fruchtig und würzig, mit Anklängen an schwarze Johannisbeere, Kirsche, balsamisches Holz, Leder und Lakritze, die in einer rauchigen Duftnote enden. Im Mund überzeugt er durch seinen runden Geschmack von beachtlicher Dichte, die integrierten Tannine verleihen ihm einen entschiedenen Charakter, ohne dabei Weichheit oder Ausgewogenheit zu schaden. Von herausragendem, geschmackvollem und langem Abgang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein bedeutender, kostbarer Rotwein, der zu kräftigen Hauptgerichten passt: Ausgezeichnet zu Fleisch am Spieß, Gerichten aus fettem, dunklem Fleisch, zu Wildbret, Braten und würzigem Käse.