



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## ARCIONE

### UVE

Pignolo e Schioppettino

### ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

### TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica  
meglio conosciute come "ponca"

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot corto (6-7 gemme)

### DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.500

### METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata  
a basso impatto ambientale

### EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### ACIDITÀ

Totale 5,3 gr/L

### GRADO ALCOLICO

14,00% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

### FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl / 300 cl

### COMMERCIALIZZAZIONE

A circa quattro anni  
dalla vendemmia.

### VINIFICAZIONE

Prima di subire il processo di trasformazione le uve trascorrono un ulteriore breve periodo di appassimento in apposite cassette, ottenendo così una concentrazione elevata degli estratti e delle sostanze aromatiche varietali. Le uve, separate per varietà, vengono poi pigiate e messe a fermentare con macerazione delle bucce a temperature controllata. Dopo la svinatura, il vino appena nato completerà la sua fermentazione in tonneau di rovere francese da 5 hl. Separato in un primo momento dai suoi depositi più grossolani, rimarrà nelle tonneau per circa quattro anni dove subirà, durante i vari periodi, tutti i processi fermentativi - evolutivi consoni ad un rosso di nobile razza. Il vino dopo essere stato assemblato verrà imbottigliato e posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

### NOTE SENSORIALI

Rosso rubino vivo ed intenso con evidenti riflessi granati. Ottenuto da uve selezionate provenienti da vigneti di diversa età, dona al naso e al gusto un'elegante robustezza. Al primo impatto si presenta subito imponente, fine ed intenso, fruttato e speziato, con sentori di ribes nero, ciliegio, legno balsamico, cuoio e liquirizia, chiudendo con note olfattive fumè. In bocca è rotondo, di notevole spessore, con tannini che gli conferiscono un carattere deciso senza comunque nuocere alla morbidezza e all'equilibrio. Notevole il finale, molto lungo e ricco di sapore.

### ABBINAMENTI

Rosso importante da accompagnare a piatti forti: ottimo è l'abbinamento con spiedi, carni rosse grasse, cacciagione, arrostiti, formaggi saporiti.