



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## VERDUZZO FRIULANO

### TRAUBENSORTE

Verduzzo Friulano

### ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

### BODENTYP

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

### WEINBAUSYSTEM

Friaulische moncapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

### BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

### ERNTZEIT

Letzte Septemberwoche

### TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

### SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,7 gr/L

### ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

### RESTZUCKER

125 gr/L

### SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C

### FLASCHEN-GRÖSSE

500 ml

### VERMARKTUNG

Mindestens eineinhalb Jahre nach der Weinlese

### WEINBEREITUNG

Die Trauben, die auf natürliche Weise am Rebstock trocknen, um Zucker und Aromen zu konzentrieren, werden spät geerntet, entrappt und sanft gerollt. Die so gewonnenen gequetschten Trauben werden nach einer mehrtägigen Mazeration in Kontakt mit den Schalen sanft gepresst und die Gärung beginnt. Sobald der gewünschte Alkoholgehalt und der richtige Restzuckergehalt erreicht sind, wird die Gärung mit gezielter Hilfe von Kälte gestoppt. Der Wein wird schließlich von den Rückständen des Gärungsprozesses getrennt und wird dann über ein Jahr lang ausgebaut. Erst nach einer letzten angemessenen Ruhezeit und Flaschenreife wird er dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

### DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Goldgelb, klar und glänzend. Weiniger, charakteristischer, alkoholischer Duft, mit zarten Honig- und Vanillenoten. Am Gaumen präsentiert er sich süß, körperreich und kräftig, mit leicht tanninbetonten Nuancen, die typisch für diesen Weinstock sind.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Zu trockenem Kuchen und Gebäck, Mandeltorte, cremigen Süßspeisen mit Mascarpone. Erlesen auch zu rohem Schinken mit Feigen, Gänseleberpastete und Kürbisgnocchi.