



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

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

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

50 cl

VERTRIEB

Etwa eineinhalb Jahre nach der Lese

WEINBEREITUNG

Die Trauben, die auf natürliche Weise am Rebstock eintrocknen, um möglichst viel und in konzentrierter Form Fruchtzucker und Aromen anzureichern, werden erst spät gelesen, entrappt und sanft gekeltert. Die auf diese Weise gewonnene Maische wird einige Tage in Kontakt mit den Beerenschalen bei kontrollierter, konstant niedrig gehaltener Temperatur eingemaischt, gekeltert und anschließend in kleinen 225 Liter Barriques vergoren. Sobald der gewünschte Alkohol- und Restzuckergehalt erreicht ist, wird die Gärung durch eine gezielt eingesetzte Abkühlung gestoppt (Gärstopfung). Nachdem der Wein von den Rückständen des Gärungsprozesses getrennt wurde, zieht er mehr als ein Jahr lang in Barriques um, in denen er zur Reife lagert und zum Teil die an den Wein abgegebenen Holzaromen aufnimmt. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt im Februar aber erst nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Goldgelb, klar und glänzend. Weiniger, charakteristischer, alkoholischer Duft, mit zarten Honig- und Vanillenoten, die während der Reife im Barrique an den Wein abgegeben wurden. Am Gaumen präsentiert er sich süß, körperreich und kräftig, mit leicht tanninbetonten Nuancen, die typisch für diesen Weinstock sind. Er ist getragen und eingebettet in eine Mischung aus den Aromen und Geschmacksnoten des Barriques.

SERVIERVORSCHLÄGE

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