



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



VERDUZZO FRIULANO

UVE

Verduzzo Friulano

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,7 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

ZUCCHERI RESIDUI

125 gr/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C

FORMATI BOTTIGLIA

50 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Le uve, lasciate appassire naturalmente sulla pianta per concentrare zuccheri ed aromi, vengono raccolte tardivamente, diraspate e sofficemente rullate. Il mosto così ottenuto, dopo aver macerato per qualche giorno a contatto con le bucce (a temperatura bassa e costantemente controllata) viene pressato e prosegue la fermentazione in piccole barrique da 225 litri di diverso passaggio. Al raggiungimento della gradazione alcolica voluta e del giusto tenore di zuccheri residui, la fermentazione viene bloccata con l'ausilio mirato del freddo. Separato in un primo momento dai residui del processo di fermentazione, il vino riposerà nelle barrique per oltre un anno, maturandosi ed acquisendo in parte gli aromi del legno. Nel mese di febbraio verrà imbottigliato, ma sarà posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Giallo dorato intenso, trasparente e brillante. Profumo vinoso, caratteristico, alcolico con delicate note mielate e vanigliate dovute alla maturazione in barrique. Al palato si presenta dolce, corposo e robusto con sfumatura leggermente tannica tipica del vitigno, supportato e racchiuso da una amalgama di sapori e gusti misti alla barrique.

ABBINAMENTI

Dolci secchi, torta di mandorle, dolci cremosi con base di mascarpone. Sublime anche con prosciutto e fichi, foie gras, gnocchi di zucca.