

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

L'ARCIONE



TIPO DI TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come “ponca”, caratteristica delle colline del Friuli Orientale.

VARIETÀ DELLE UVE

Pignolo e Schioppettino.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot corto (6-7 gemme).

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre.

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 controllate. Dopo la svinatura, il vino appena nato completerà la sua fermentazione in tonneaux di rovere francese da 5 hl. Separato in un primo momento dai suoi depositi più grossolani, rimarrà nelle tonneaux 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.

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa quattro anni dalla vendemmia.

VALORI INDICATIVI

Acidità totale 5,3 gr/L; alcol 14% vol.

COLORE

Rosso rubino vivo ed intenso con evidenti riflessi granati.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

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.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C.

ABBINAMENTI

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

Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"