TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

NOANS

TRAUBENSORTE
Riesling renano, Traminer Aromatico und Sauvignon

ANBAUGEBIET
Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als “Ponca”

WEINBAUSYSTEM
Kurzes Guyot - System (5 Augen)

BESTANDSDICHTE
Rebstöcke/Hektar 5.000

SCHUTZMETHODE
Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT
Letzte Septemberwoche.

TRAUBENLESEMETHODE
Von Hand

SÄUREGEHALT
Insgesamt 6,4 gr/L

ALKOHOLGEHALT
13,00% vol.

RESTZUCKER
160 gr/L

SERVIERTEMPERATUR
10 - 12° C

FLASCHEN-GRÖSSE
50 cl

VERTRIEB
Etwa eineinhalb Jahre nach der Lese

WEINBEREITUNG

Nach der Lese werden die sorgfältig ausgewählten Trauben in dafür vorgesehene Holzkisten gelegt und dann in einem gut durchlüfteten Raum für einen Zeitraum von etwa 80 Tagen getrocknet. Bei den Traminer Aromatico-Trauben tritt auch das Phänomen der Edelfäulnis (ital. “muffa nobile”) auf. Bei den Riesling- und den Sauvignon-Trauben reichern sich hingegen lediglich Fruchtzucker und aromatische Substanzen in konzentrierter Form in den Beeren an. Wenn der gewünschte Trocknungsgrad der Trauben erreicht ist, werden die Weinbeeren entrappt, angequetscht und sanft gekeltert. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und zieht dann unter Beigabe von ausgewählter Weinhefe in Edelstahltanks um, wo er bei geringer, streng kontrollierter Temperatur von 8 - 10° C vergärt. Nachdem mehrere Male das Bâttonage-Verfahren angewandt wurde und der optimale Reifegrad erreicht ist, wird der Wein im Februar in Flaschen abgefüllt. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Kräftiges Strohgelb mit eleganten und leuchtenden Goldreflexen. In der Nase hinterlässt er einen intensiven und komplexen Eindruck, das Bukett von kandierten Früchten überzeugt durch höchste Eleganz und Reinheit und mischt sich mit dem süßen Duft von Honig. Im Mund präsentiert er sich sirupartig. Ein wahrer Triumph von süßen, frischen, aromatischen und beständigen Noten, die dazu beitragen, einen geschmacklichen Eindruck höchster Güte zu bilden. Lang anhaltende Wahrnehmungen von kandierten Orangen, Limonen und Zitronat steigen empor, die von einem süßen Anklang von eingemachten Aprikosen abrundet werden. Dank seines guten Säuregehaltes schließen die süßen Eindrücke mit einem langen, trockenen und keineswegs öligen Abgang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein vorzüglicher Wein, der gern in Gesellschaft genossen wird und zur Konversation anregt. Köstlich zu trockenem Feingebäck oder, als geschmacklicher Kontrast, zu mildem Gorgonzola in Begleitung von Akazienhonig. Aber die passendste Ergänzung zu diesem Passito wird ganz dem persönlichen Geschmack und der Kreativität des Genießers überlassen.