



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



NOANS

UVE

Riesling Renano, Traminer Aromatico e Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot corti (5 gemme)

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 6,4 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

ZUCCHERI RESIDUI

160 gr/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C

FORMATI BOTTIGLIA

50 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia le uve selezionate vengono deposte in apposite cassette e lasciate appassire per un periodo di circa 80 giorni in ambiente condizionato. Sulla varietà del Traminer si sviluppa anche il fenomeno della "muffa nobile"; nel Sauvignon e nel Riesling avviene solo la concentrazione degli zuccheri e delle sostanze aromatiche presenti negli acini. Raggiunto il giusto grado di appassimento, le uve vengono sgranellate, pigiate e pressate sofficemente. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e, con l'aggiunta di lieviti selezionati, viene posto a fermentare in vasche di acciaio inox a temperatura rigorosamente bassa e controllata (8-10° C). Dopo frequenti batonnage e il giusto periodo di maturazione, il vino verrà imbottigliato nel mese di febbraio. Verrà posto al giudizio del consumatore dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino carico con eleganti e luminosi riflessi dorati. Impatto olfattivo intenso e complesso, di grande eleganza e pulizia nel suo bouquet di agrumi canditi, rimescolati ad un dolce profumo mielato. Denso in bocca, è un trionfo di sensazioni dolci e aromatiche, fresche e persistenti, che concorrono a formare un'impronta gustativa di grande impatto. Emergono e permangono a lungo sensazioni di arancia, cedro, limone canditi con un finale dolce di albicocca sciroppata. Grazie alla sua buona acidità chiude le sensazioni dolci in un lungo finale asciutto e non oleoso.

ABBINAMENTI

Vino da conversazione. Delizioso su piccola pasticceria secca o, per contrasto di sapori, con Gorgonzola dolce accompagnato da miele d'acacia. Ma l'abbinamento più opportuno viene lasciato al gusto e alle abilità personali di ognuno.