

LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

NOANS



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

TIPO DI TERRENO

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

VARIETÀ DELLE UVE

Riesling Renano, Traminer Aromatico e Sauvignon.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot corti (5 gemme) con densità di impianto di circa 5.000 viti per ettaro.

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre.

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.

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa un anno e mezzo dalla vendemmia.

VALORI INDICATIVI

Acidità totale 6,4 gr/L, alcol svolto 13,00% vol., zuccheri residui 170 gr/L.

COLORE

Giallo paglierino carico con eleganti e luminosi riflessi dorati.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

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 sciropata. Grazie alla sua buona acidità chiude le sensazioni dolci in un lungo finale asciutto e non oleoso.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C.

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.