La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Il Mille



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte

Pinot Nero und **Ribolla Gialla** nach der langen Charmat-Methode.

Weinbausystem

Guyot-Erziehung mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit

Letzte Augustwoche.

Weinbereitung

Die ganzen und in Kisten gesammelten Trauben werden sanft gekeltert, und der auf diese Weise gewonnene Most wird statisch kalt dekantiert. Dann beginnt eine langsame Fermentation in französischen 225 l - Eichenbarriques zweiter und dritter Passage. Im Januar beginnt die Versektung im Stahltank bei einer Temperatur zwischen 13 und 14 °C. Dem folgt eine Reifungs- und Ausbauphase mit regelmäßiger Remuage in Stahltanks. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

Vertrieb

Mindestens eineinhalb Jahre nach der Lese.

Durchschnittliche Werte

Säuregehalt 6,0 gr/L; Alkoholgehalt 12,00% vol.

Farbe

Zart leuchtendes, sattes Hellgelb.

Duft- und Geschmacksnoten

Voller, einladender, ausgesprochen feiner und komplexer Duft mit blumigen Noten nach Weißdorn und tropischen Früchten, die sich mit einem Hauch nach Hefe und Vanille vereinen. Am Gaumen zeigt er sich rund und vollmundig und erinnert an Brotkruste, reife Früchte und delikate Mineralnoten. Feine und lang anhaltende Perlage.

Serviertemperatur

6 - 8° C.

Serviervorschläge

Ein überaus vielseitiger Wein, der sowohl als Aperitif als auch in Begleitung von kalten Vorspeisen mit Fisch und Krustentieren, zu Geflügel und gebratenem Fisch und sogar als Speisewein eine ausgezeichnete Figur macht.

Azienda Agricola La Tunella s.s.

Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Pinot Grigio



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Pinot Grigio.

Weinbausystem
Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Erste Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, die Weinbeeren entrappt und anschließend sanft gekeltert. Die so gewonnene Blume des Mostes wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16° C) stattfindet und zirka 30-40 Tage andauert. Die Reifung weiterhin in Edelstahl; hier wird auch über längere Zeit und mit abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt, um auf diese Weise einen kräftigen, vollmundigen Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

Vertrieb
Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,5 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

Farbe
Intensives Strohgelb, das mit zunehmender Reife einen immer kräftigeren Farbton annimmt.

Duft- und Geschmacksnoten
Der wohlriechende und fruchtige Duft erinnert an die Kruste warmen Brots, an den intensiven Geruch von Akazienblüten und den Duft reifer tropischer Früchte. Die Dufterlebnisse bestätigen sich auch am Gaumen, der Wein präsentiert sich elegant und körperreich mit einer äußerst delikaten Hefenote und einem entschiedenen Charakter.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Passt hervorragend zu Vorspeisen, Schinken, Fischgerichten und hellem Fleisch. Ausgezeichnet auch als Aperitif.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Chardonnay



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Chardonnay.

Weinbausystem
Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Erste Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, ein Teil der angequetschten Trauben wird sanft gekeltert, der andere Teil wird für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaischung) bei 4° C unterzogen. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16° C) stattfindet und zirka 30-40 Tage andauert. Die Reifung weiterhin in Edelstahl; hier wird auch über längere Zeit und mit abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt, um auf diese Weise einen kräftigen, vollmundigen Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

Vertrieb
Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,7 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

Farbe
Intensives Strohgelb, das mit zunehmender Reife einen immer kräftigeren Farbton annimmt.

Duft- und Geschmacksnoten
Wohlriechender und fruchtiger Duft, der an kleine reife Tropenfrüchte, Ananas und weiße Blüten erinnert. Der Geschmack offenbart sich edel und elegant, von schlankem Körper und dank seiner Frische von überzeugender Lebendigkeit.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Hervorragend als Aperitif, ausgezeichnet auch zu leichten Vorspeisen, Creme und Gemüsesuppen, feinem Risotto sowie Eierspeisen und Fischgerichten.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Sauvignon



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Sauvignon.

Weinbausystem
Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Erste Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, ein Teil der angequetschten Trauben wird sanft gekeltert, der andere Teil wird für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaischung) bei 4° C unterzogen. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16° C) stattfindet und zirka 30-40 Tage andauert. Die Reifung weiterhin in Edelstahl; hier wird auch über längere Zeit und mit abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt, um auf diese Weise einen kräftigen, vollmundigen Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

Vertrieb
Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 6,0 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

Farbe
Lebhaftes, glänzendes Strohgelb mit eindeutig grünlichen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten
Der Wein zeichnet sich durch einen sehr intensiven und beständigen Duft und eine für ihn typische Vielfalt in der Nase aus. Es herrschen intensive und feine Duftnoten mit typisch pflanzlichen Aromen wie Salbei und Tomatenblatt vor, die sich mit fruchtigen und delikaten Anklängen von Honigmelone und gelbem Paprika vermischen. Der Geschmack überzeugt mit seinem perfekt ausgewogenen Verhältnis zwischen Frische und würziger Fülle. Intensives und Gaumen umhüllendes Bukett, der Abgang ist von aromatischer Beständigkeit.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Ein leichter Aperitif, der auch hervorragend zu delikaten Vorspeisen passt. Ausgezeichneter Wein zu Langusten, Hummer, Scampi, Lachs und Meeresfischen. Empfehlenswert auch zu Creme- und Gemüsesuppen, Risotto und Gerichten mit feinen Kräutern.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Valmasìa



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Malvasia.

Weinbausystem
Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Zweite Septemberwoche.

Weinbereitung
Wie der Friulano und der Ribolla Gialla gehört auch der Malvasia zu den großen autochthonen Weißweinen der Region Friaul. Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, die Weinbeeren entrappt und anschließend sanft gekeltert. Die so gewonnene Blume des Mostes wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16° C) stattfindet und zirka 30-40 Tage andauert. Die Reifung weiterhin in Edelstahl; hier wird auch über längere Zeit und mit abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt, um auf diese Weise einen kräftigen, vollmundigen Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

Vertrieb
Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,6 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

Farbe
Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten
An der Nase ist er frisch und rein, die Düfte reichen von Minze und Weißdorn bis hin zu fruchtigen Noten, die an Limetten und rosa Pampelmuse und an eine leichte, zarte Meeresbrise erinnern. Am Gaumen schmeckt er samtig und einnehmend, erinnert an frische Kräuter, mit einem leicht würzigen Klang. Elegant, erfrischend und mit einer wohlschmeckenden Mineralität.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Passt ausgezeichnet zu allen Meeresfischgerichten: optimal bei Nudeln mit Sardinen, Tagliolini mit Hummer oder Meeresfrüchten und Steinbutt- Ravioli. Empfiehlt sich auch bei Nudelvorspeisen mit Kräutern und Goldbrassen- oder Seebarschfilets.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Friulano



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Friulano.

Weinbausystem
Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Zweite Septemberwoche.

Weinbereitung
Wie der Ribolla Gialla gehört auch der Friulano zu den großen autochthonen Weißweinen der Region Friaul. Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, die Weinbeeren entrappt und anschließend sanft gekeltert. Die so gewonnene Blume des Mostes wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16° C) stattfindet und zirka 30-40 Tage andauert. Die Reifung weiterhin in Edelstahl; hier wird auch über längere Zeit und mit abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt, um auf diese Weise einen kräftigen, vollmundigen Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

Vertrieb
Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,3 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

Farbe
Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten
Ein hervorragender Weißwein von feinem harmonischem Duft, blumig und fruchtig, mit der typischen Note, die an Bittermandel, Birne, Feldblumen und Akazie erinnert. Geschmacklich offenbart er sich weich und samtig, mäßig säuerlich, trocken und von guter Struktur. Er hinterlässt einen unglaublich beständigen Abgang, der von der typischen und unverwechselbaren Note der Bittermandel geprägt wird, die die Eigentümlichkeit des Weinstocks besonders hervorhebt.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Aufschnitt, Fleischbrühen, Nudelgerichten und zu Fisch und hellem Fleisch. Passt hervorragend zu Schinken aus San Daniele.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Rjgialla



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Ribolla Gialla.

Weinbausystem
Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Zweite Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen, die Weinbeeren entrappt und anschließend sanft gekeltert. Die so gewonnene Blume des Mostes wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahltanks unter strenger Temperaturkontrolle (16° C) stattfindet und zirka 30-40 Tage andauert. Die Reifung weiterhin in Edelstahl; hier wird auch über längere Zeit und mit abnehmender Häufigkeit das Bâttonage-Verfahren angewandt, um auf diese Weise einen kräftigen, vollmundigen Wein mit zartem Duft zu erhalten. Mit der Flaschenabfüllung wird bis Februar gewartet.

Vertrieb
Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,8 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

Farbe
Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten
Eleganter und intensiver Duft, blumig und fruchtig, wohlriechend und von einwandfreier Güte und Beständigkeit. Die vorherrschenden Aromen sind Akazie, Pflaume, gelber Pfirsich und Renettenapfel. Am Gaumen präsentiert sich der Wein intensiv und vollmundig, der geschmeidige Körper spiegelt die charakteristischen Merkmale des Rebstocks wider. Der trockene und würzige Geschmack vermittelt dank der besonderen Weinbereitung eine angenehme Frische. Der lang anhaltende Abgang ist von gefälliger Aromafülle und wird von einem eleganten, leicht würzigen Nachgeschmack begleitet.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Harmoniert mit kalten Vorspeisen in süß-saurer Sauce, Gemüsegerichten, Edelfischen und frittiertem Fisch, Suppen (vor allem Gemüsecremesuppen).

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Col Livius Friulano Cru



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Friulano.

Weinbausystem
Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Dritte Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen; sie werden für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaischung) bei 4° C unterzogen und anschließend sanft gekeltert. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Dann beginnt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Fässern aus slawonischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 30 hl. Nach Abschluss der Gärung setzt der Wein seine Reifung „sur lies" in Fässern fort, hier wird auch über längere Zeit das Bâttonage-Verfahren angewandt. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

Vertrieb
Mindestens ein Jahr nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,2 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

Farbe
Intensive strohgelbe Farbe mit gold-grünen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten
Er besticht durch seine unverwechselbaren sortentypischen Duftnoten, vor allem Mandelblüte, gefolgt von delikaten blumigen Noten wie Weißdorn und Linde und einer angenehmen mineralischen Grundnote. Am Gaumen ist er geschmeidig, weich und raffiniert, mit fester Struktur, frisch und ausgewogen; hinterlässt einen vagen Nachklang mit Ahnungen von Mandeln, der zum Trunk anregt.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Passt besonders gut zu Fischgerichten, hervorragend zu Gemüserisotto, weißem Fleisch und Käse.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Col Matìss Sauvignon Cru



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Sauvignon.

Weinbausystem
Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Zweite Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen; sie werden für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaischung) bei 4° C unterzogen und anschließend sanft gekeltert. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Dann beginnt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Fässern aus slawonischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 30 hl. Nach Abschluss der Gärung setzt der Wein seine Reifung „sur lies" in Fässern fort, hier wird auch über längere Zeit das Bâttonage-Verfahren angewandt. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

Vertrieb
Mindestens ein Jahr nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,8 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

Farbe
Strohgelbe, grünlich glänzende Farbe.

Duft- und Geschmacksnoten
Im Duft hinterlässt er eine Reihe reicher, detaillierter Aromen mit eleganten Pflanzen- und Fruchtnoten: Salbei und Polei-Minze, gelber Pfirsich und Litschi; außerdem exotische Früchte und Grapefruit mit mineralischen Streckungen, die für Tiefe und zusätzlichen Charakter sorgen. Im Antrunk faszinierend; die delikate Würzigkeit betont die Aromen und trägt zur beschwingten Säuerlichkeit bei, welche die kompakte und rege Struktur durchdringt und Lust macht auf den nächsten Schluck.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Ein guter Begleiter zu Vorspeisen und ersten Gängen mit entschiedenem und aromatischem Geschmack; ideal zu Fischgerichten, besonders zu Krustentieren.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Col de Bliss Ribolla Gialla Cru



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Ribolla Gialla.

Weinbausystem
Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Dritte Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen; sie werden für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaischung) bei 4° C unterzogen und anschließend sanft gekeltert. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Dann beginnt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Fässern aus slawonischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 30 hl. Nach Abschluss der Gärung setzt der Wein seine Reifung "sur lies" in Fässern fort, hier wird auch über längere Zeit das Bâttonage-Verfahren angewandt. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

Vertrieb
Mindestens ein Jahr nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,6 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

Farbe
Intensiv strohgelbe Farbe mit gold-grünen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten
Eine weiche, dichte Duftwolke: Ananas, Passionsfrucht, Wiesenblumen und feine Nuancen von Südfrüchten verflechten sich zu einem Gewebe von großer Raffinesse. Die schmackhafte Frische sorgt auch dank einer eleganten mineralischen Betonung für die Ausgewogenheit mit dem weichen Körper.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Ein guter Begleiter zu Fisch- und Gemüsevorspeisen, Gemüsesuppen, Cremen und Pürees, Fischgerichten und Frittiertem.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Col Bajè Pinot Grigio Cru



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Pinot Grigio.

Weinbausystem
Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Dritte Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen und sanft gekeltert. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Dann beginnt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Fässern aus slawonischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 30 hl. Nach Abschluss der Gärung setzt der Wein seine Reifung „sur lies" in Fässern fort, hier wird auch über längere Zeit das Bâttonage-Verfahren angewandt. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

Vertrieb
Mindestens ein Jahr nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,0 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

Farbe
Trockener Weißer von intensiv strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen und leichter kupferfarbener Nuance.

Duft- und Geschmacksnoten
Intensives, weites und fruchtiges Bouquet mit Noten, die an die Süße von Birne und reifer Aprikose erinnern, mit einem leichten Hintergrund von Mandelblüten und delikaten blumigen Eindrücken, die perfekt mit den Balsamaromen der Eichenfässer harmonieren, in denen der Wein gereift ist. Am Gaumen dicht und faszinierend, lang anhaltend und ausgewogen, besonders harmonisch und körperreich in seiner Mineralität.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Passt hervorragend zu Gerichten auf Pilzbasis, Fisch und weißem Fleisch. Ausgezeichnet auch zu Aufschnitt und cremigem Käse.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Biancosesto



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Friulano und **Ribolla Gialla**.

Weinbausystem
Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Zweite Septemberwoche.

Weinbereitung
Bei den Sorten *Friulano* und *Ribolla Gialla* handelt es sich um die beiden bedeutendsten weißen autochthonen Rebsorten Friauls. Die ganzen und gesammelten Trauben werden für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaischung) bei 4° C unterzogen und anschließend sanft gekeltert. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und später dem 3-4 Tage vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben desselben Rebstocks beigemengt. Dann beginnt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in Fässern aus slawonischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 30 hl. Nach Abschluss der Gärung setzt der Wein seine Reifung „sur lies" in Fässern fort, hier wird auch über längere Zeit das Bâttonage-Verfahren angewandt. Erst nach einer letzten Ruhe- und Verfeinerungsphase in der Flasche wird dieser Wein den Konsumenten präsentiert.

Vertrieb
Mindestens ein Jahr nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,5 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

Farbe
Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten
Ein Wein mit großen Anlagen und dem raffinierten und eleganten Duft nach feinem Backwerk, Vanille und Akazienblüten, der sich mit einer lebhaften und frischen Note von Früchten und weißen Blumen vermischt. Am Gaumen zeigt er sich mild und vollmundig mit gleichzeitig geschmeidigen und würzigen Anklängen. Ein Wein von großer Persönlichkeit, dessen langer Abgang alle charakteristischen Merkmale seiner ursprünglichen Rebsorten widerspiegelt: die leichte Mandelnote des *Friulano* und die unvergleichliche Frische der *Ribolla*-Traube.

Serviertemperatur
8 - 10° C.

Serviervorschläge
Optimaler Wein für die ganze Mahlzeit: als Aperitif oder als Begleiter von Vorspeisen auf Pilz- oder Fischbasis; ideal auch zu Muscheln, Krustentieren und gebackenem Fisch.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Lalinda



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte

Malvasia, **Ribolla Gialla** und **Friulano**.

Weinbausystem

Friaulische Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit

Zweite Septemberwoche.

Weinbereitung

Die drei autochthonen Weißweinreben *Malvasia*, *Ribolla Gialla* und *Friulano*, haben eine lange Tradition in Friaul. Die ganzen und gesammelten Trauben werden sanft gekeltert, der auf diese Weise gewonnene klare und reine Most wird einem vorher vorbereiteten Gäransatz aus den sorgfältig ausgewählten Trauben derselben Rebstöcke beigemengt. Dann beginnt eine langsame Gärung bei kontrollierter Temperatur in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 5 hl. Nach Abschluss der Gärung setzt der Wein seine Reifung in Fässern fort, hier wird auch über längere Zeit das Bâttonage–Verfahren angewandt, um auf diese Weise einen kräftigen, vollmundigen Wein mit zartem Duft zu erhalten. Erst nach einer letzten Ruhe- und Verfeinerungsphase in der Flasche wird dieser Wein den Konsumenten präsentiert.

Vertrieb

Mindestens ein Jahr nach der Lese.

Durchschnittliche Werte

Säuregehalt 6,0 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

Farbe

Strohgelb mit lebhaften grünlichen Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten

Unvergleichliches Bouquet mit sortentypischen Nuancen und einem erfrischenden, angenehmen Hauch nach Meer und Mineralien; der blumige Duft erinnert an Weißdorn, Renetta - Apfel, weiße Blüten und Zitrusfrüchte. Am Gaumen präsentiert er sich voll, lebhaft, bezaubernd weich, mit einem samtigen, lang anhaltenden Geschmack, der geschmacksreich - salzig, frisch und angenehm ausklingt.

Serviertemperatur

8 - 10° C.

Serviervorschläge

Dieser angenehme und frische Weißwein kann zu vielen Gerichten serviert werden. Er gilt als Klassiker der Meeres - Küche: ausgezeichnet schmeckt er zu rohem Fisch, Thunfischtartar und Spaghetti mit Venusmuscheln. Empfehlenswert ist er auch zu Fisch im Rohr.

Azienda Agricola La Tunella s.s.

Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Pinot Nero



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Pinot Nero.

Weinbausystem
Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500-5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Erste Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden im höchsten Reifegrad von Zucker und Karbolsäure gelesen, die Weinbeeren entrappt und angequetscht. Die so gewonnene Maische fermentiert dann in Kontakt mit den Beerenschalen. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang von Farbe und Tannin von den Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Mostes eingeleitet ist, müssen die alkoholische und malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) abgeschlossen sein, bevor der Wein umgefüllt wird. Der Wein gelangt dann in den Keller, wo er in französischen Holzfässern zu je 25 hl langsam reift. Im Februar wird er schließlich in Flaschen abgefüllt.

Vertrieb
Zu Frühjahrsbeginn, 18 Monate nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,3 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

Farbe
Rubinrot.

Duft- und Geschmacksnoten
Ausgeprägter, charakteristischer und delikater Duft, aus dem sich Noten von Himbeere und Waldfrüchten hervorheben. Der Geschmack ist trocken, leicht würzig, gefällig, mit einer leicht bitteren Note, samtig.

Serviertemperatur
16 - 18° C.

Serviervorschläge
Der Wein passt vorzüglich zu hellem Fleisch und jeder Art von Geflügel sowie zu fettem Fisch (Aal), der auch mit Sauce serviert werden kann.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Merlot



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Merlot.

Weinbausystem
Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Letzte Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden im höchsten Reifegrad von Zucker und Karbolsäure gelesen, die Weinbeeren entrappt und angequetscht. Die so gewonnene Maische fermentiert dann in Kontakt mit den Beerenschalen. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang von Farbe und Tannin von den Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Mostes eingeleitet ist, müssen die alkoholische und malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) abgeschlossen sein, bevor der Wein umgefüllt wird. Der Wein gelangt dann in den Keller, wo er in französischen Holzfässern zu je 25 hl langsam reift. Im Februar wird er schließlich in Flaschen abgefüllt.

Vertrieb
Zu Frühjahrsbeginn, 18 Monate nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,2 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

Farbe
Intensives und leuchtendes Rubinrot, das mit zunehmender Reife in Granatrot übergeht.

Duft- und Geschmacksnoten
Charakteristischer Duft von süßem und zartem Aroma mit Anklängen an Pflaumenkonfitüre, Tabak, Heu und Kaffee. Im Geschmack präsentiert er sich trocken und weich, würzig und harmonisch mit fruchtiger Note von Brombeere und Pflaume. Die vielfältigen Anklänge kommen dank der sorgfältigen Extraktion deutlich zum Ausdruck und vereinen sich auf perfekte Weise mit den Aromen, die dem Wein während dem Ausbau und der Reife im französischen Eichenholzfass verliehen wurden.

Serviertemperatur
16 - 18° C.

Serviervorschläge
Empfehlenswert zu gegrilltem dunklem Fleisch, gekochtem Fleisch, gedünstetem Geflügel und Kaninchen, Schmorbraten und mittelreifem Käse.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Cabernet Sauvignon



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Cabernet Sauvignon.

Weinbausystem
Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500-5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Letzte Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden im höchsten Reifegrad von Zucker und Karbolsäure gelesen, die Weinbeeren entrappt und angequetscht. Die so gewonnene Maische fermentiert dann in Kontakt mit den Beerenschalen. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang von Farbe und Tannin von den Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Mostes eingeleitet ist, müssen die alkoholische und malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) abgeschlossen sein, bevor der Wein umgefüllt wird. Der Wein gelangt dann in den Keller, wo er in französischen Holzfässern zu je 25 hl langsam reift. Im Februar wird er schließlich in Flaschen abgefüllt.

Vertrieb
Zu Frühjahrsbeginn, 18 Monate nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,5 g/L; Alkoholgehalt 13,00% Vol.

Farbe
Trockener Rotwein, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten
An der Nase ist er fruchtig und leicht würzig, er erinnert an frische Waldfrüchte und Pflaumen, umhüllt von einem feinen Geschmack von schwarzem Pfeffer. Weich und elegant am Gaumen, sehr körperreich und von lebhafter Frische schmeckt er auf Anhieb.

Serviertemperatur
16 - 18° C.

Serviervorschläge
Passt gut zu Braten, Haxen, „Tagliata" und Lammrippchen, sowie zu kalten Fleischgerichten. Hervorragend auch zu gut ausgereiften Käsesorten.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Cabernet Franc



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Cabernet Franc.

Weinbausystem
Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500-5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Letzte Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden im höchsten Reifegrad von Zucker und Karbolsäure gelesen, die Weinbeeren entrappt und angequetscht. Die so gewonnene Maische fermentiert dann in Kontakt mit den Beerenschalen. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang von Farbe und Tannin von den Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Mostes eingeleitet ist, müssen die alkoholische und malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) abgeschlossen sein, bevor der Wein umgefüllt wird. Der Wein gelangt dann in den Keller, wo er in französischen Holzfässern zu je 25 hl langsam reift. Im Februar wird er schließlich in Flaschen abgefüllt.

Vertrieb
Zu Frühjahrsbeginn, 18 Monate nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,5 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

Farbe
Intensives Rubinrot, lebhaft und leuchtend.

Duft- und Geschmacksnoten
Der erste Eindruck, von Intensität und Eleganz geprägt, eröffnet Anklänge mit fruchtiger und grasiger Note. Die Vielfalt der Aromen reicht von roten Beerenfrüchten wie Sauerkirsche, Brombeere und schwarzer Johannisbeere, bis hin zu einer für diesen Rebstock charakteristischen grasigen Nuance, die sich mit der kaum wahrnehmbaren, zarten Röstnote des Holzfasses vereint. Am Gaumen präsentiert er sich heterogen, fein, von starker Persönlichkeit und vollem Körper, gehaltvoll und angenehm. In seinem langen Abgang unterstreicht und bestätigt er die vom Bukett gewonnenen Eindrücke.

Serviertemperatur
16 - 18° C.

Serviervorschläge
Der Wein wird gern zu rotem Fleisch, Wildbret und gut gereiftem Käse gereicht.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Refosco dal Peduncolo Rosso



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Refosco dal peduncolo rosso.

Weinbausystem
Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500-5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Letzte Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben werden im höchsten Reifegrad von Zucker und Karbolsäure gelesen, die Weinbeeren entrappt und angequetscht. Die so gewonnene Maische fermentiert dann in Kontakt mit den Beerenschalen. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang von Farbe und Tannin von en Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Mostes eingeleitet ist, müssen die alkoholische und malolaktische Gärung (biologischer Säureabbau) abgeschlossen sein, bevor der Wein umgefüllt wird. Der Wein gelangt dann in den Keller, wo er in französischen Holzfässern zu je 25 hl langsam reift. Im Februar wird er schließlich in Flaschen abgefüllt.

Vertrieb
Zu Frühjahrsbeginn, 18 Monate nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,6 g/L; Alkoholgehalt 13,50% Vol.

Farbe
Intensives Rubinrot mit violetten Reflexen, das mit zunehmender Reife zarte granatrote Nuancen annimmt.

Duft- und Geschmacksnoten
Eindeutig weiniger Duft, voll, reichhaltig und intensiv, an fruchtige und würzige Noten gebunden, die sich mit Anklängen von Unterholz, wilder Brombeere, Himbeere, Kakao und Tabak vermischen. Er ist von trockenem, vollem Geschmack, bemerkenswerter Struktur und leicht bitterem Abgang. Ein feines, delikates Vanillearoma fügt sich auf harmonische Weise in das Zusammenspiel der Geschmacks- und Geruchsempfindungen ein.

Serviertemperatur
16 - 18° C.

Serviervorschläge
Passt ausgezeichnet zu fettem Fleisch, Geflügel und gedünstetem Fleisch, eine Ausnahme bildet Wildbret in pikanter Sauce.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Schioppettino



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Schioppettino.

Weinbausystem
Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 5.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Erste Oktoberwoche.

Weinbereitung
Schioppettino ist eine jener Rebsorten, deren heimische Herkunft zweifellos den Colli Orientali Friauls zugeordnet werden kann. Nachdem die Trauben im Juni am Rebstock rigoros ausgedünnt wurden, werden sie ausschließlich von Hand gelesen und in kleine Kisten zum leichtes Eintrocknen gelegt. Anschließend werden die Weinbeeren entrappt und sanft gekeltert. Die so gewonnene Maische wird mit heimischer Weinhefe vergoren, wobei sie für zirka 20 Tage in Kontakt mit den Beerenschalen bleibt. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang der Farbe und der charakteristischen edlen Stoffe, die einen großen Rotwein auszeichnen, von den Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Jungweines eingeleitet worden ist, ruht der Wein für zirka zwei Jahre lang in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 5 hl. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

Vertrieb
Etwa zwei Jahre nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 5,7 g/L; Alkoholgehalt 14,00% Vol.

Farbe
Von besonders dunkelrote Farbe, die das Glas Rot färbt, und dichte, lang anhaltende Bögen hinterlässt.

Duft- und Geschmacksnoten
Bei jeder Bewegung des Glases offenbart sich ein eleganter, voller und kräftiger Duft, der von trockenen Feigen über Nüsse und von balsamischen Holznoten mit einem leichten Unterton von kleinen Früchten bis hin zu schwarzen Beeren reicht. Der Geschmack ist reichhaltig und entschieden: Er umhüllt den Gaumen auf samtige Weise, ohne dabei jedoch die dichte und kraftvolle Note der gut eingebundenen Tannine zu verbergen. Das Ergebnis ist eine beeindruckende Aromenfolge, die das gesamte Duftspektrum widerspiegelt.

Serviertemperatur
Es empfiehlt sich, den Wein einige Stunden vor dem Servieren zu dekantieren, Temperatur 18 - 20° C.

Serviervorschläge
Ein großer Rotwein, der zur Meditation anregt und kräftigen Speisen ein würdevoller Begleiter ist. Ausgezeichnet zu Schmorbraten, Gerichten aus fettem, dunklem Fleisch, zu Wildgeflügel und würzigem Käse.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Pignolo



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte

Pignolo.

Weinbausystem

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang) mit einer Bepflanzungsdichte von 5.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit

Erste Oktoberwoche.

Weinbereitung

Wie der Refosco dal p.r. und der Schioppettino, der Pignolo ist eine jener Rebsorten, deren heimische Herkunft zweifellos den Colli Orientali Friauls zugeordnet werden kann. Nachdem die Trauben im Juni am Rebstock rigoros ausgedünnt wurden, werden sie ausschließlich von Hand gelesen und in kleine Kisten zum leichtes Eintrocknen gelegt. Anschließend werden die Weinbeeren entrappt und sanft gekeltert. Die so gewonnene Maische wird mit heimischer Weinhefe vergoren, wobei sie für zirka 20 Tage in Kontakt mit den Beerenschalen bleibt. In dieser Phase findet wiederholte Male eine Umwälzung der Maische statt, um den Übergang der Farbe und der charakteristischen edlen Stoffe, die einen großen Rotwein auszeichnen, von den Beerenschalen auf die gärende Maische zu begünstigen. Nachdem der Abstich des Jungweines eingeleitet worden ist, ruht der Wein für zirka fünf Jahre in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 5 hl. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

Vertrieb

Etwa fünf Jahre nach der Lese.

Durchschnittliche Werte

Säuregehalt 5,2 g/L; Alkoholgehalt 14,00% Vol.

Farbe

Intensives Rubinrot mit deutlich granatroten Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten

An der Nase entfaltet er Anklänge von Unterholz, süßen Gewürzen, in Alkohol eingelegten Früchten, Tabak und Kakao; gedämpft nimmt man Mineralien wahr, ist leicht balsamisch. Im Mund ist er voll und charaktervoll, gehaltvoll und einnehmend, die Tannine sind dicht und elegant; er ist angenehm frisch und ausgewogen.

Serviertemperatur

Es empfiehlt sich, den Wein einige Stunden vor dem Servieren zu dekantieren, Temperatur 18 - 20° C.

Serviervorschläge

Ein großer Rotwein, der zur Meditation anregt und kräftigen Speisen ein würdevoller Begleiter ist. Ausgezeichnet zu Schmorbraten, Gerichten aus fettem, dunklem Fleisch, zu Wildgeflügel und würzigem Käse.

Azienda Agricola La Tunella s.s.

Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

L'Arcione



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte

Pignolo und **Schioppettino**.

Weinbausystem

Kurzes Guyot-System (6-7 Augen).

Lesezeit

Erste Oktoberwoche.

Weinbereitung

Die Trauben verbleiben vor dem Wandlungsverfahren noch in den dafür vorgesehenen Kisten zum leichtes Eintrocknen, wodurch eine hohe Konzentration der Extrakte und der verschiedenen Aromastoffe erreicht wird. Die nach Rebsorten getrennten Trauben werden sanft gekeltert und vergoren. Nachdem der Abstich eingeleitet worden ist, schließt der Jungwein seine Gärung in französischen Eichenfässern mit 5 hl Fassungsvermögen ab. Nachdem er zunächst von den gröbsten Rückständen getrennt wurde, ruht er für zirka vier Jahre in Fässern, wo er innerhalb der verschiedenen Zeiträume sämtliche, einem Rotwein edler Rasse angemessenen Reifeprozesse durchläuft. Der Wein wird verschnitten (assembliert) und in Flaschen abgefüllt, aber erst nach einer letzten Ruheperiode und der Verfeinerung in der Flasche wird er dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

Vertrieb

Etwa vier Jahre nach der Lese.

Durchschnittliche Werte

Säuregehalt 5,3 g/L; Alkoholgehalt 14,00% Vol.

Farbe

Lebendiges und intensives Rubinrot mit deutlich granatroten Reflexen.

Duft- und Geschmacksnoten

Der aus ausgewählten Trauben von Rebstöcken unterschiedlichen Alters gewonnene Wein schenkt Nase und Geschmack eine elegante Robustheit. Schon beim ersten Eindruck präsentiert er sich mit Erhabenheit, er ist fein und intensiv, fruchtig und würzig, mit Anklängen an schwarze Johannisbeere, Kirsche, balsamisches Holz, Leder und Lakritze, die in einer rauchigen Duftnote enden. Im Mund überzeugt er durch seinen runden Geschmack von beachtlicher Dichte, die integrierten Tannine verleihen ihm einen entschiedenen Charakter, ohne dabei Weichheit oder Ausgewogenheit zu schaden. Von herausragendem, geschmackvollem und langem Abgang.

Serviertemperatur

18 - 20° C.

Serviervorschläge

Ein bedeutender, kostbarer Rotwein, der zu kräftigen Hauptgerichten passt: Ausgezeichnet zu Fleisch am Spieß, Gerichten aus fettem, dunklem Fleisch, zu Wildbret, Braten und würzigem Käse.

Azienda Agricola La Tunella s.s.

Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Verduzzo Friulano



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp
Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte
Verduzzo Friulano.

Weinbausystem
Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System mit einer Bepflanzungsdichte von 4.500 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit
Letzte Septemberwoche.

Weinbereitung
Die Trauben, die auf natürliche Weise am Rebstock eintrocknen, um möglichst viel und in konzentrierter Form Fruchtzucker und Aromen anzureichern, werden erst spät gelesen, entrappt und sanft gekeltert. Die auf diese Weise gewonnene Maische wird einige Tage in Kontakt mit den Beerenschalen bei kontrollierter, konstant niedrig gehaltener Temperatur eingemaischt, gekeltert und anschließend in kleinen 225 Liter Barriques vergoren. Sobald der gewünschte Alkohol- und Restzuckergehalt erreicht ist, wird die Gärung durch eine gezielt eingesetzte Abkühlung gestoppt (Gärstoppung). Nachdem der Wein von den Rückständen des Gärungsprozesses getrennt wurde, zieht er mehr als ein Jahr lang in Barriques um, in denen er zur Reife lagert und zum Teil die an den Wein abgegebenen Holzaromen aufnimmt. Die Abfüllung in Flaschen erfolgt im Februar aber erst nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

Vertrieb
Etwa eineinhalb Jahre nach der Lese.

Durchschnittliche Werte
Säuregehalt 6,0 g/L, Alkoholgehalt 13,00% Vol., Restzuckergehalt 130 g/L.

Farbe
Intensives Goldgelb, klar und glänzend.

Duft- und Geschmacksnoten
Weiniger, charakteristischer, alkoholischer Duft, mit zarten Honig- und Vanillenoten, die während der Reife im Barrique an den Wein abgegeben wurden. Am Gaumen präsentiert er sich süß, körperreich und kräftig, mit leicht tanninbetonten Nuancen, die typisch für diesen Weinstock sind. Er ist getragen und eingebettet in eine Mischung aus den Aromen und Geschmacksnoten des Barriques.

Serviertemperatur
10 - 12° C.

Serviervorschläge
Zu trockenem Kuchen und Gebäck, Mandeltorte, cremigen Süßspeisen mit Mascarpone. Erlesen auch zu rohem Schinken mit Feigen, Gänseleberpastete und Kürbisgnocchi.

Azienda Agricola La Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Noans



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte

Riesling renano, **Traminer Aromatico** und **Sauvignon**.

Weinbausystem

Kurzes Guyot - System (5 Augen) mit einer Bepflanzungsdichte von 5.000 Rebstöcken pro Hektar.

Lesezeit

Letzte Septemberwoche.

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.

Vertrieb

Etwa eineinhalb Jahre nach der Lese.

Durchschnittliche Werte

Säuregehalt 6,4 g/L, Alkoholgehalt 13,00% Vol., Restzuckergehalt 170 g/L.

Farbe

Kräftiges Strohgelb mit eleganten und leuchtenden Goldreflexen.

Duft- und Geschmacksnoten

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.

Serviertemperatur

10 - 12° C.

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 ga 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.

Azienda Agricola La Tunella s.s.

Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it

La Tunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Picolit



Der Boden der Colli Orientali - "ponca"

Bodentyp

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca", wie für die Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale) charakteristisch.

Traubensorte

Picolit.

Weinbausystem

Friaulische Monocapovolto. (hoher Rebstock mit Überhang). Die sehr geringe Zahl von verrieselten Trauben pro Rebstock haben einen extrem niedrigen Traubenertrag pro Hektar zur Folge (ungefähr 15 q/ha).

Lesezeit

Letzte Septemberwoche.

Weinbereitung

Dieser "Alleinherrscher" unter den Weinen bedarf keiner modernen Weinbereitungstechnik. Nach der verspäteten Lese und der anschließenden Lagerung der Trauben in Holzkisten erfolgt für einen Zeitraum von zirka 60 Tagen die natürliche Dürre, bei der sich die durch den Grauschimmelpilz Botrytis cinerea hervorgerufene Edelfäule einstellt und die Beeren einen optimalen Konzentrationsgrad des natürlichen Fruchtzuckergehalts erreichen. Die ganzen Trauben werden dann, nachdem sie vorher von Hand entrappt worden sind, sanft gekeltert. Der so gewonnene Most zieht in 225 Liter Barriques um, wird dort langsam vergoren und für zirka zwei Jahre lang gelagert. Erst nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

Vertrieb

Mindestens zwei Jahre nach der Lese.

Durchschnittliche Werte

Säuregehalt 5,6 g/L, Alkoholgehalt 13,50% Vol., Restzuckergehalt 180 g/L.

Farbe

Leuchtendes Goldgelb, das nach einigen Jahren Reife fast Bernsteinfarben wirkt Leuchtkraft und Transparenz spiegeln seine Kostbarkeit wider.

Duft- und Geschmacksnoten

Der Duft präsentiert ein reichhaltiges, delikates Bukett von außerordentlicher Eleganz. Es erinnert an prall gefüllte Honigwaben, in denen das ganze Spektrum an Wiesenblumen enthalten ist, an reife Früchte, Feigen, Aprikosen- und Pfirsichkonfitüre. Er ist von süßem, aber nicht klebrigem, aristokratischem, warmem, samtigem und raffiniertem Geschmack. Er beeindruckt durch seinen Reichtum an duftenden Noten und geschmacklichen Wahrnehmungen, sowie durch seine verführerische Beständigkeit. In jeder Hinsicht ein überzeugender Wein, sanft und delikat, sehr weiblich und von raffinierter Schönheit, die erst allmählich erkundet werden will.

Serviertemperatur

Gekühlt, aber nicht kalt servierten.

Serviervorschläge

Ein Wein, der par excellance zur Meditation anregt. Eine gastronomische Annäherung ist wahrhaft schwierig. Er passt hervorragend zu trockenem Feingebäck oder zu Gänseleberpastete; aber: "Der Picolit bleibt Picolit und sonst gar nichts". Er wird vorzugsweise getrennt vom Essen und mit einer fast religiösen Andacht getrunken, die einem vertrauten Gespräch zwischen dem Wein auf der einen Seite und seinem Anblick, dem Duft und Geschmack auf der anderen Seite gleichkommt.

Azienda Agricola La Tunella s.s.

Via del Collio, 14 - 33040 Ipplis di Premariacco (Ud) Italia - Tel. +39 0432 716030 - Fax +39 0432 716494 - info@latunella.it - www.latunella.it