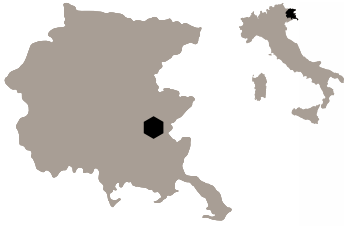




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



ILMILLE

TRAUBENSORTE

Pinot Nero und Ribolla Gialla
nach der langen Charmat-Methode

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen
Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Guyot-Erziehung

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung
mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Letzte Augustwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 6,0 gr/L

ALKOHOLGEHALT

12,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl

VERTRIEB

Mindestens eineinhalb Jahre
nach der Lese

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 Gärung in französischen 225 l - Eichenbarriques zweiter und dritter Passage. Im Januar beginnt die Versenkung 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Zart leuchtendes, sattes Hellgelb. 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.

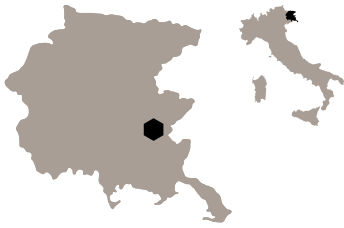
SERVIERVORSCHLÄGE

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.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT GRIGIO

TRAUBENSORTE

Pinot Grigio

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese

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 beigemischt. 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

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

SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CHARDONNAY

TRAUBENSORTE

Chardonnay

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,7 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl

VERTRIEB

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese

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 beigemischt. 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

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

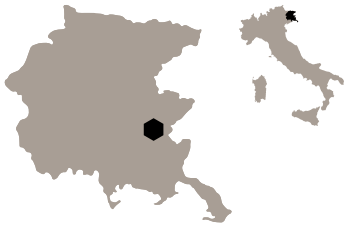
SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



SAUVIGNON

TRAUBENSORTE

Sauvignon

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 6,0 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl / 150 cl

VERTRIEB

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese

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 (Kaltmischung) 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 beigemischt. 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Lebhaftes, glänzendes Strohgelb mit eindeutig grünlichen Reflexen. 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.

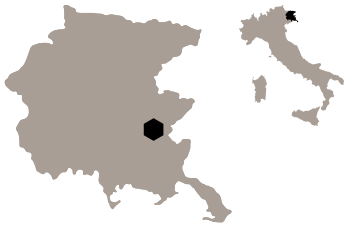
SERVIERVORSCHLÄGE

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.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



VALMASIA

TRAUBENSORTE

Malvasia

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl

VERTRIEB

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese

WEINBEREITUNG

Wie der Friulano und der Ribolla Gialla gehört auch der Malvasia zu den großen autochthonen weißen Rebsorten 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 beigemischt. Anschließend wird eine langsame Gärung eingeleitet, die in Edelstahl tanks 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. 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.

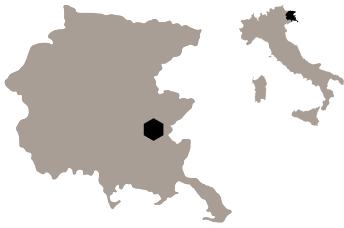
SERVIERVORSCHLÄGE

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.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



FRIULANO

TRAUBENSORTE

Friulano

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese

WEINBEREITUNG

Wie der Ribolla Gialla gehört auch der Friulano zu den großen autochthonen weißen Rebsorten 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 beigemischt. 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. 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.

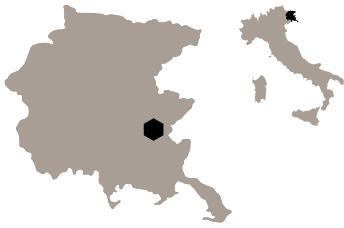
SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



RJGIALLA

TRAUBENSORTE

Ribolla Gialla

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,8 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Lese

WEINBEREITUNG

Wie der Friulano gehört auch der Ribolla Gialla zu den großen autochthonen weißen Rebsorten 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 beigemischt. 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. 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.

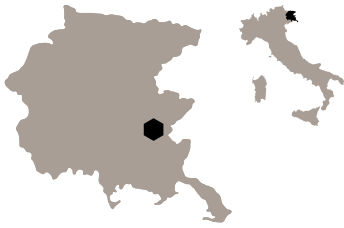
SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLMATISS Sauvignon

TRAUBENSORTE

Sauvignon

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,8 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl

VERTRIEB

Mindestens ein Jahr nach der Lese

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen; sie werden für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaisung) 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 beigemischt. 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Strohgelbe, grünlich glänzende Farbe. Im Duft hinterlässt er eine Reihe reicher, detaillierter Aromen mit eleganten Pflanzen- und Fruchtnoten: Salbei und Poley-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.

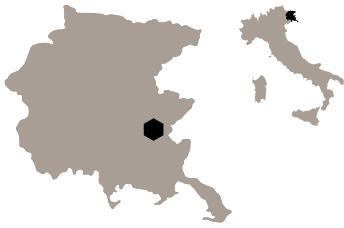
SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLDEBLISS Ribolla Gialla

TRAUBENSORTE

Ribolla Gialla

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Dritte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl

VERTRIEB

Mindestens ein Jahr nach der Lese

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden bei optimaler Reife gelesen; sie werden für zirka 36 Stunden einer präventiven Kryomazeration (Kaltmaisung 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 beigemischt. 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 Bättonage-Verfahren angewandt. Nach einer letzten Ruheperiode in der Flasche, die seine Verfeinerung abschließt, wird der Wein dem Genießer zur Beurteilung überlassen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensiv strohgelbe Farbe mit gold-grünen Reflexen. 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.

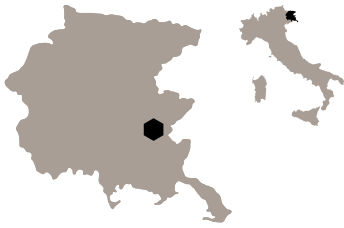
SERVIERVORSCHLÄGE

Ein guter Begleiter zu Fisch- und Gemüse Vorspeisen, Gemüsesuppen, Cremes und Pürees, Fischgerichten und Frittiertem.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLBAJÈ Pinot Grigio Ramato

TRAUBENSORTE

Pinot Grigio

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Dritte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl

VERTRIEB

Mindestens ein Jahr nach der Lese

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 beigemischt. 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

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

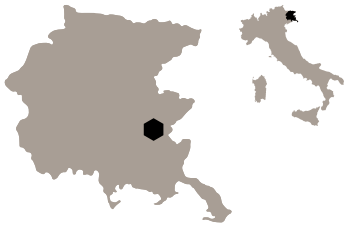
SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



BIANCOSESTO

TRAUBENSORTE

Friulano und Ribolla Gialla

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Mindestens ein Jahr nach der Lese

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 beigemischt. 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. 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.

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.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT NERO

TRAUBENSORTE

Pinot Nero

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl

VERTRIEB

Zu Frühjahrsbeginn,
18 Monate nach der Lese

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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Rubinrot. 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.

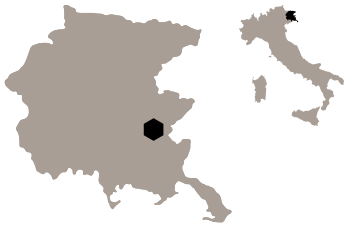
SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



MERLOT

TRAUBENSORTE

Merlot

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,2 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl / 150 cl

VERTRIEB

Zu Frühjahrsbeginn,
18 Monate nach der Lese

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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

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

SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CABERNET SAUVIGNON

TRAUBENSORTE

Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Zu Frühjahrsbeginn,
18 Monate nach der Lese

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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Trockener Rotwein, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. 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.

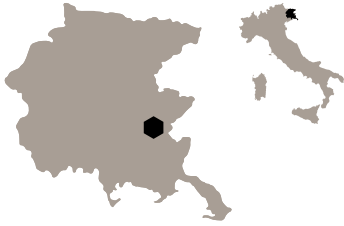
SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CABERNET FRANC

TRAUBENSORTE

Cabernet Franc

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl

VERTRIEB

Zu Frühjahrsbeginn,
18 Monate nach der Lese

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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Rubinrot, lebhaft und leuchtend. 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.

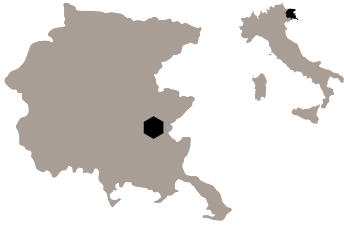
SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



REFOSCO dal peduncolo rosso

TRAUBENSORTE

Refosco dal peduncolo rosso

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

37,5 cl / 75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Zu Frühjahrsbeginn,
18 Monate nach der Lese

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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

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

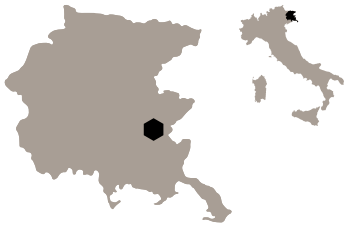
SERVIERVORSCHLÄGE

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



SCHIOPPETTINO

TRAUBENSORTE

Schioppettino

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Erste Oktoberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

14,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

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

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Etwa zwei Jahre nach der Lese

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 leichten 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Von besonders dunkelroter Farbe, die das Glas rot färbt, und dichte, lang anhaltende Bögen hinterlässt. 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.

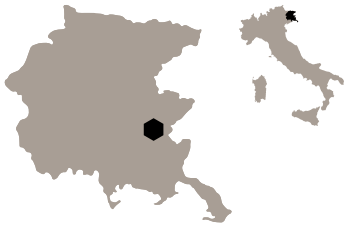
SERVIERVORSCHLÄGE

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.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PIGNOLO

TRAUBENSORTE

Pignolo

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Erste Oktoberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,2 gr/L

ALKOHOLGEHALT

14,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

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

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Etwa fünf Jahre nach der Lese

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 leichten 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Rubinrot mit deutlich granatroten Reflexen. 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.

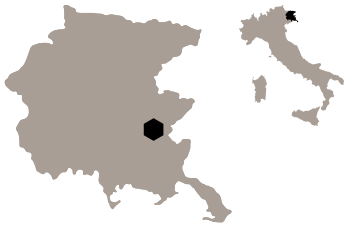
SERVIERVORSCHLÄGE

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.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



ARCIONE

TRAUBENSORTE

Pignolo und Schioppettino

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Kurzes Guyot-System (6-7 Augen)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schädlingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Erste Oktoberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

ALKOHOLGEHALT

14,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

18 - 20° C

FLASCHEN-GRÖSSE

75 cl / 150 cl / 300 cl

VERTRIEB

Etwa vier Jahre nach der Lese

WEINBEREITUNG

Die Trauben verbleiben vor dem Wandlungsverfahren noch in den dafür vorgesehenen Kisten zum leichten 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 größten 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Lebendiges und intensives Rubinrot mit deutlich granatroten Reflexen. 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.

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.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



VERDUZZO FRIULANO

TRAUBENSORTE

Verduzzo Friulano

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Letzte Septemberwoche.

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,7 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

RESTZUCKER

125 gr/L

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C

FLASCHEN-GRÖSSE

50 cl

VERTRIEB

Etwa eineinhalb Jahre nach der Lese

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 (Gärstopfung). 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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Goldgelb, klar und glänzend. 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.

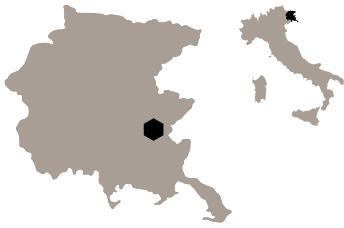
SERVIERVORSCHLÄGE

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



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 Edelstahl tanks 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.

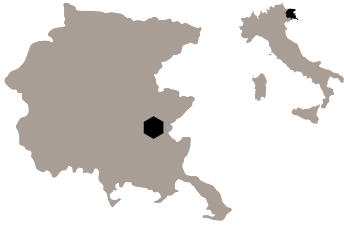
SERVIERVORSCHLÄGE

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.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PICOLIT

TRAUBENSORTE

Picolit

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänischen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

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

SCHUTZMETHODE

Integrierte Schaedilingsbekämpfung mit geringen Umweltauswirkungen

LESEZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

RESTZUCKER

180 gr/L

SERVIERTEMPERATUR

Gekühlt, aber nicht kalt servierten

FLASCHEN-GRÖSSE

50 cl

VERTRIEB

Mindestens zwei Jahre nach der Lese

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.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Goldgelb, das nach einigen Jahren Reife fast Bernsteinfarben wirkt Leuchtkraft und Transparenz spiegeln seine Kostbarkeit wider. 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 delikater, sehr weiblich und von raffinierter Schönheit, die erst allmählich erkundet werden will.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Wein, der par excellence 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.