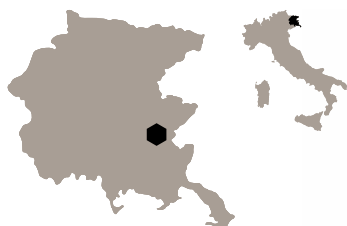




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



ILMILLE

UVE

Pinot Nero e Ribolla Gialla vinificate con metodo Charmat lungo

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di agosto

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 6,0 gr/L

GRADO ALCOLICO

12,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6 - 8° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Le uve intere, raccolte assieme in cassetta vengono vinificate rigorosamente in bianco con pressatura delle uve molto soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Inizia quindi una lenta fermentazione in barrique di rovere francese da 225 litri di secondo e terzo passaggio. La presa di spuma in autoclave avviene nel mese di gennaio ad una temperatura che oscilla tra i 13° C e i 14° C. Segue successiva lunga maturazione ed affinamento "sur lies" in autoclave completata da periodiche agitazioni dei lieviti sulle fecce (remuage). Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

NOTE SENSORIALI

Colore giallo paglierino leggermente carico e brillante. Profumo ampio, invitante, di particolare finezza e complessità, con note floreali dominanti di biancospino e frutta tropicale matura che si fondono con un delicato sentore di lieviti e vaniglia. Al palato si offre ricco di struttura, rotondo e complesso con sensazioni di crosta di pane, frutta matura e piacevoli note minerali. Perlage fine e persistente.

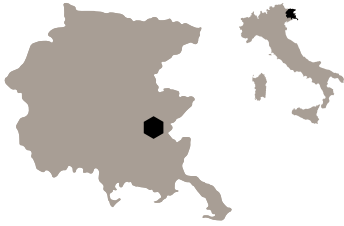
ABBINAMENTI

Bollicina versatile dai molteplici abbinamenti. Ottimo come aperitivo ma ben accompagna gli antipasti di pesce o crostacei. Eccellente con carni bianche e pesci al forno e anche come vino da tutto pasto.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT GRIGIO

UVE

Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

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

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono dirasate e pressate sofficemente. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno). Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16°C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in vasche di acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino intenso più carico durante l'invecchiamento. Al naso fruttato e fragrante, ricorda la crosta di pane caldo e l'intenso profumo dei fiori di acacia e di frutti tropicali maturi. Al palato conferma le sensazioni olfattive e si presenta elegante, di corpo, moderatamente acidulo, con delicate note di lievito. È un vino di decisa personalità.

ABBINAMENTI

Antipasti, prosciutti, pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CHARDONNAY

UVE

Chardonnay

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,7 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al giusto grado di maturazione, una parte delle uve diraspate e pigiate viene pressata soffocemente; l'altra parte invece viene preventivamente sottoposta a criomacerazione a 4° C per circa 36 ore. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16° C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in vasche di acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino intenso più carico durante l'invecchiamento. Profumo fragrante e fruttato che ricorda piccoli frutti tropicali maturi, ananas e fiori bianchi. Al gusto si presenta nobile ed elegante, snello di corpo, giustamente vivace grazie alla sua buona freschezza.

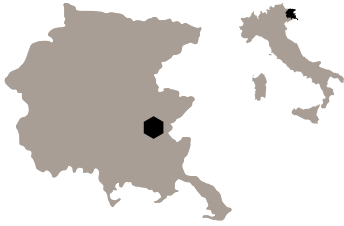
ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



SAUVIGNON

UVE

Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

37,5 cl / 75 cl / 150 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al giusto grado di maturazione, una parte delle uve diraspate e pigiate viene pressata soffocemente; l'altra parte invece viene preventivamente sottoposta a criomacerazione a 4° C per circa 36 ore. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16° C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in vasche di acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino vivace e brillante, con evidenti riflessi verdolini. Si presenta al naso con profumo intenso e persistente tipicamente varietale. Spiccano profumi di grande intensità e finezza, con sensazioni tipicamente vegetali di salvia e foglia di pomodoro, che si mescolano a note più fruttate e delicate quali il melone e il peperone giallo. Freschezza ed aromi che ritroviamo in bocca, ad esaltare un gusto fresco e secco, in un perfetto equilibrio. Intenso ed avvolgente chiude con una lunga persistenza aromatica.

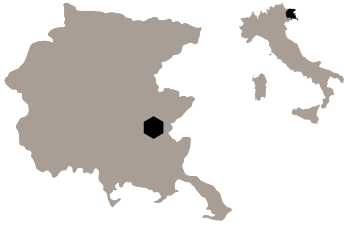
ABBINAMENTI

È vino da aperitivo e da antipasti. Si abbina bene all'aragosta, all'astice, agli scampi, al salmone e ai pesci di acqua salata. Ottimo anche con creme e minestre, risotti e piatti con erbe aromatiche.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



VALMASIA

UVE

Malvasia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VINIFICAZIONE

Come il Friulano e la Ribolla Gialla, la Malvasia è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16° C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato e allo stesso tempo naturalmente stabile. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. Al naso si presenta fresco e pulito con sentori che sfumano passando dalla mentuccia al biancospino, da note fruttate che ricordano lime e pompelmo rosa a una sottile e delicata sensazione marina. Setoso e avvolgente in bocca richiama fresche erbe aromatiche con un leggero tocco speziato, in un insieme elegante e rinfrescante rifinito da sapida mineralità.

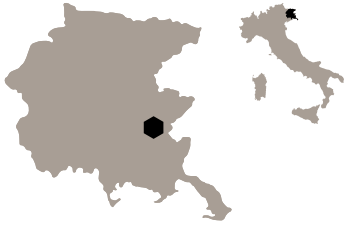
ABBINAMENTI

Ideale abbinamento a tutti i piatti del mare, si esalta con pasta alle sarde, tagliolini all'astice o ai frutti di mare, ravioli di rombo. Da provare anche con primi piatti di pasta alle erbe e filetti di orata o branzino.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



FRIULANO

UVE

Friulano

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,3 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl / 300 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VINIFICAZIONE

Come la Ribolla Gialla è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16° C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. È un grande vino dal profumo finemente armonioso, floreale e fruttato, con nota tipica che ricorda la mandorla amara, la pera, i fiori di campo, l'acacia. Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale, incredibilmente persistente, è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

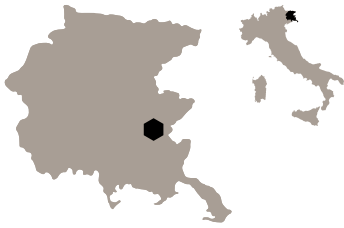
ABBINAMENTI

Si sposa bene agli antipasti magri, agli affettati, ai brodi, alle paste asciutte, al pesce e alle carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



RIGIALLA

UVE

Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,8 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

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

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VINIFICAZIONE

Come il Friulano è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16° C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato e allo stesso tempo naturalmente stabile. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. Profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, fragrante, di gran classe e continuità. Si snoda su note di acacia, prugna e pesca gialla, mela renetta. Al palato si presenta intenso e pieno, con agile corpo rispecchiando la caratteristica varietale. Asciutto e sapido, grazie al tipo di vinificazione risulta piacevolmente fresco. Il lungo finale sviluppa piacevoli note che accompagnano un elegante retrogusto leggermente aromatico.

ABBINAMENTI

Antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati e frittura di pesce, minestre (soprattutto creme di verdure).



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLMATISS Sauvignon

UVE

Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,8 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno
dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono sottoposte a criomacerazione a 4° C per circa 36 ore per poi essere sofficientemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino verdolino splendente. Al naso rilascia una sfilata aromatica ricca e dettagliata con eleganti note vegetali e fruttate: salvia e mentuccia, pesca gialla e litchi; poi frutta esotica e pompelmo con stirature minerali a dar profondità ed ulteriore carattere. Al sorso scorre intrigante; la delicata sapidità esalta gli aromi e dà il suo apporto alla vibrante acidità che attraversa la compatta ed agile struttura e invoglia al sorso successivo.

ABBINAMENTI

Si sposa bene con antipasti e primi piatti dal gusto deciso e aromatico; ideale abbinamento a piatti di pesce e crostacei in particolare.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLDEBLISS Ribolla Gialla

UVE

Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno
dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono sottoposte a criomacerazione a 4° C per circa 36 ore per poi essere sofficientemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi. Una nuvola soffice e densa ai profumi: ananas, passion fruit, fiori di campo e sottili sentori agrumati che si intrecciano in una trama di gran finezza. Gustosa freschezza a dettare l'equilibrio con il corpo soffice, grazie anche all'elegante sottolineatura minerale.

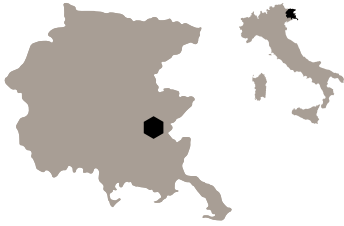
ABBINAMENTI

Si sposa ad antipasti di pesce e di verdure, minestre, creme e vellutate, piatti di pesce salsati e frittute.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLBAJÈ Pinot Grigio Ramato

UVE

Pinot Grigio

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno
dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono soffocemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino intenso con riflessi dorati e leggera nuance ramata. Al naso è intenso, ampio e fruttato con note che ricordano la dolcezza della polpa della pera e l'albicocca matura unite a un sottofondo di fiori di mandorlo e delicate sensazioni floreali perfettamente integrate con la corrente di aromi balsamici del rovere in cui è maturato. Al palato è denso e avvolgente, persistente ed equilibrato, particolarmente armonico e corposo nella sua mineralità.

ABBINAMENTI

Si presta ottimamente ad accompagnare piatti a base di funghi, pesce e carni bianche. Eccellente anche con salumi e formaggi cremosi.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



BIANCOSESTO

UVE

Friulano e Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl / 300 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Il Friulano e la Ribolla Gialla sono i due vitigni bianchi autoctoni friulani per eccellenza. Le uve intere, raccolte assieme, vengono sottoposte a criomacerazione a 4° C per circa 36 ore per poi essere soffocemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage in botti grandi (30 hl) di rovere di Slavonia. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. Vino di grande stoffa, dal raffinato ed elegante profumo di piccola pasticceria, vaniglia e fiori di acacia, rimescolate alle vivaci e fresche note di frutta, fiori bianchi. Al palato entra delicato e pieno, ma agile e sapido allo stesso tempo. È un vino dalla grande personalità che nel suo lungo finale ricorda le caratteristiche tipiche dei suoi vitigni di origine: la leggera mandorla del Friulano e le sensazioni fresche della Ribolla.

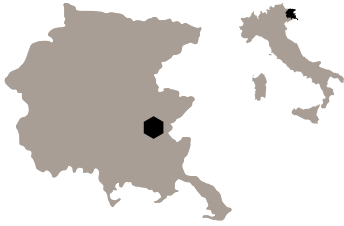
ABBINAMENTI

Ottimo vino da tutto pasto: come aperitivo o abbinato a primi piatti a base di funghi o di pesce; ideale anche con molluschi, crostacei e pesci al forno.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT NERO

UVE

Pinot Nero

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500 - 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,3 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA

37,5 cl / 75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera a un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino scende poi per caduta nella barricaia interrata per continuare la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl. fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino. Profumo marcato, caratteristico, delicato, sul quale spicca il lampone e i frutti di bosco. Sapore asciutto, leggermente aromatico, gradevole, con una sottile nota amarognola, vellutato.

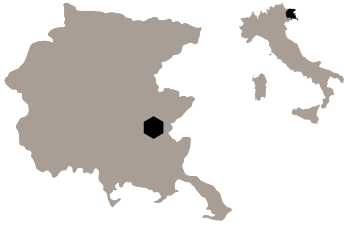
ABBINAMENTI

È perfetto accompagnamento di carni bianche e pollame in genere, pesci grassi (anguille) anche con sugo.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



MERLOT

UVE

Merlot

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,2 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA

37,5 cl / 75 cl / 150 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera a un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino scende poi per caduta nella barricaia interrata per continuare la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl. fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino intenso e vivace, rosso granato se invecchiato. Profumo caratteristico, dolce e gentile con note di confettura di prugne, tabacco, fieno, caffè. Al gusto si presenta asciutto e morbido, sapido, armonico, con sapori fruttati di more e prugne. Emergono netti i sentori varietali, frutto di un'accurata estrazione, e perfettamente amalgamati con gli aromi conferitogli dal rovere francese in cui è maturato.

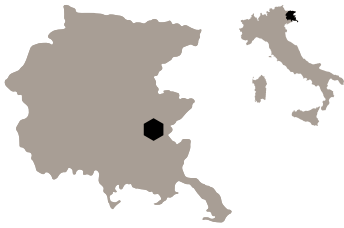
ABBINAMENTI

Carni rosse alla griglia, bolliti, carni in umido di pollame e coniglio, arrostiti e formaggi semistagionati.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CABERNET SAUVIGNON

UVE

Cabernet Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500 - 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA

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

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera a un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino scende poi per caduta nella barricaia interrata per continuare la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl. fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

NOTE SENSORIALI

Rosso secco di colore rosso rubino intenso con riflessi violacei. Al naso si presenta fruttato e lievemente speziato con note di freschi frutti di bosco e prugna avvolte da delicate sensazioni di pepe nero. Morbido ed elegante al palato, di ottima struttura e grintosa freschezza è un vino di immediato piacere.

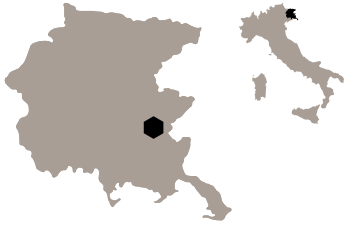
ABBINAMENTI

Si abbina con arrostiti, stinco, tagliate e costicine di agnello e si adatta bene anche alle carni fredde. Ottimo con formaggi ben invecchiati.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CABERNET FRANC

UVE

Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500 - 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera a un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino scende poi per caduta nella barricaia interrata per continuare la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl. fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino intenso, vivace, brillante. L'impatto iniziale, di grande intensità ed eleganza, libera sensazioni fruttate ed erbacee. Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa come l'amarena, la mora, il ribes nero, all'erbaceo caratteristico del vitigno, il tutto fuso in un ricordo della tostatura del legno appena percettibile. Etereo, fine, al palato risulta essere importante, dotato di grande personalità e buon corpo, ampio e piacevole, lungo nel finale a conferma ed ampliamento delle sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI

È perfetto abbinamento con carni rosse, selvaggina e cacciagione, formaggi ben invecchiati.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



REFOSCO dal peduncolo rosso

UVE

Refosco dal peduncolo rosso

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500 - 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata
a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA

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

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera
a un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino scende poi per caduta nella barricaia interrata per continuare la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl. fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato.

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino intenso con riflessi violacei; assume sfumature tendenti al granato con l'invecchiamento. Profumo nettamente vinoso, ampio, ricco ed intenso, ancorato su note fruttate e speziate, di sottobosco, mora selvatica, lampone, cacao, tabacco. Ha un gusto asciutto, pieno, notevole struttura, con retrogusto leggermente amarognolo. Un sottile e delicato sentore di vaniglia si amalgama piacevolmente nell'insieme delle sensazioni gusto-olfattive.

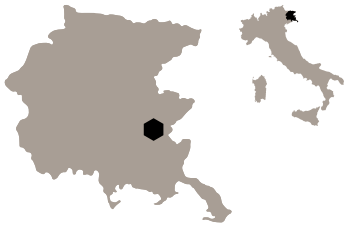
ABBINAMENTI

È perfetto accompagnato con carni grasse, pollame, umidi, con esclusione della selvaggina in salsa piccante.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



SCHIOPPETTINO

UVE

Schioppettino

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

14,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Meglio se scaraffato qualche tempo prima, va servito a 18 - 20° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl / 300 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa due anni dalla vendemmia.

VINIFICAZIONE

Lo Schioppettino è uno dei vitigni di sicura provenienza indigena dei Colli Orientali del Friuli. Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno, vengono raccolte rigorosamente a mano e riposte in piccole cassette per un leggero appassimento. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in tonneau di rovere francese da 5 hl per circa due anni. Verrà posto al giudizio del consumatore dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Si presenta in una veste rosso scura che tinge il bicchiere lasciando scivolare archetti fitti e consistenti. Agitandolo nel bicchiere si apre al naso con profumi elegantemente pieni e decisi che spaziano dai fichi secchi alle noci, agli aromi balsamici del legno con lieve sottofondo di piccoli frutti a bacca nera. In bocca è ampio e deciso: avvolge il palato con un tocco vellutato mostrandosi però compatto e vigoroso nella sua componente nobile di tannini ben amalgamati, riproponendo così in una ordinata successione l'intero spettro olfattivo.

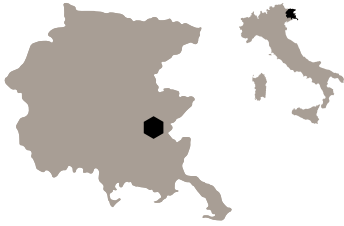
ABBINAMENTI

Rosso importante, da meditazione e da accompagnare a piatti forti: ottimo è l'abbinamento con arrostiti, carni rosse grasse, cacciagione da piuma, formaggi saporiti.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PIGNOLO

UVE

Pignolo

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,2 gr/L

GRADO ALCOLICO

14,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Meglio se scaraffato qualche tempo prima, va servito a 18 - 20° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl / 300 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa cinque anni dalla vendemmia.

VINIFICAZIONE

Come il Refosco dal p.r. e lo Schioppettino, il Pignolo è uno dei vitigni di sicura provenienza indigena dei Colli Orientali del Friuli. Le uve dopo aver subito un estremo diradamento in pianta nel mese di giugno, vengono raccolte rigorosamente a mano e riposte in piccole cassette per un leggero appassimento. Segue poi la diraspatura e la pigiatura soffice. Il mosto così ottenuto viene posto a fermentare con lieviti indigeni rimanendo a contatto con le bucce per circa 20 giorni. Durante questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e delle componenti nobili caratteristiche di un rosso importante dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura, il vino rimarrà a riposare in tonneau di rovere francese da 5 hl per circa cinque anni. Verrà posto al giudizio del consumatore dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si apre con intense sensazioni di sottobosco, spezie dolci, frutta sottospirito, tabacco, cacao e una soffusa percezione minerale e leggermente balsamica. In bocca è pieno e di gran carattere, denso ed avvolgente, dai tannini fitti ed eleganti e piacevolmente fresco ed equilibrato.

ABBINAMENTI

Vino da servire con tutti i secondi piatti di selvaggina come cinghiale, cervo, camoscio e capriolo. Ottimo anche con brasati di carne e formaggi stagionati.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



ARCIONE

UVE

Pignolo e Schioppettino

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot corto (6-7 gemme)

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di ottobre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,3 gr/L

GRADO ALCOLICO

14,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20° C

FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl / 300 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa quattro anni dalla vendemmia.

VINIFICAZIONE

Prima di subire il processo di trasformazione le uve trascorrono un ulteriore breve periodo di appassimento in apposite cassette, ottenendo così una concentrazione elevata degli estratti e delle sostanze aromatiche varietali. Le uve, separate per varietà, vengono poi pigiate e messe a fermentare con macerazione delle bucce a temperature controllata. Dopo la svinatura, il vino appena nato completerà la sua fermentazione in tonneau di rovere francese da 5 hl. Separato in un primo momento dai suoi depositi più grossolani, rimarrà nelle tonneau per circa quattro anni dove subirà, durante i vari periodi, tutti i processi fermentativi - evolutivi consoni ad un rosso di nobile razza. Il vino dopo essere stato assemblato verrà imbottigliato e posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino vivo ed intenso con evidenti riflessi granati. Ottenuto da uve selezionate provenienti da vigneti di diversa età, dona al naso e al gusto un'elegante robustezza. Al primo impatto si presenta subito imponente, fine ed intenso, fruttato e speziato, con sentori di ribes nero, ciliegio, legno balsamico, cuoio e liquirizia, chiudendo con note olfattive fumè. In bocca è rotondo, di notevole spessore, con tannini che gli conferiscono un carattere deciso senza comunque nuocere alla morbidezza e all'equilibrio. Noto il finale, molto lungo e ricco di sapore.

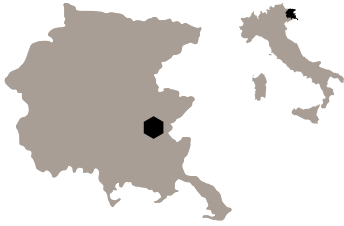
ABBINAMENTI

Rosso importante da accompagnare a piatti forti: ottimo è l'abbinamento con spiedi, carni rosse grasse, cacciagione, arrostiti, formaggi saporiti.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



VERDUZZO FRIULANO

UVE

Verduzzo Friulano

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,7 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

ZUCCHERI RESIDUI

125 gr/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C

FORMATI BOTTIGLIA

50 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Le uve, lasciate appassire naturalmente sulla pianta per concentrare zuccheri ed aromi, vengono raccolte tardivamente, diraspate e sofficemente rullate. Il mosto così ottenuto, dopo aver macerato per qualche giorno a contatto con le bucce (a temperatura bassa e costantemente controllata) viene pressato e prosegue la fermentazione in piccole barrique da 225 litri di diverso passaggio. Al raggiungimento della gradazione alcolica voluta e del giusto tenore di zuccheri residui, la fermentazione viene bloccata con l'ausilio mirato del freddo. Separato in un primo momento dai residui del processo di fermentazione, il vino riposerà nelle barrique per oltre un anno, maturandosi ed acquisendo in parte gli aromi del legno. Nel mese di febbraio verrà imbottigliato, ma sarà posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

NOTE SENSORIALI

Giallo dorato intenso, trasparente e brillante. Profumo vinoso, caratteristico, alcolico con delicate note mielate e vanigliate dovute alla maturazione in barrique. Al palato si presenta dolce, corposo e robusto con sfumatura leggermente tannica tipica del vitigno, supportato e racchiuso da una amalgama di sapori e gusti misti alla barrique.

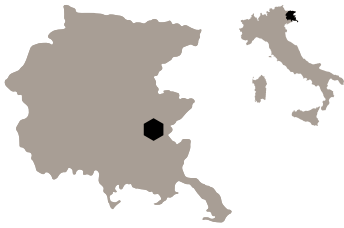
ABBINAMENTI

Dolci secchi, torta di mandorle, dolci cremosi con base di mascarpone. Sublime anche con prosciutto e fichi, foie gras, gnocchi di zucca.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



NOANS

UVE

Riesling Renano, Traminer Aromatico e Sauvignon

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot corti (5 gemme)

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 5.000

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 6,4 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

ZUCCHERI RESIDUI

160 gr/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C

FORMATI BOTTIGLIA

50 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

A circa un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

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

NOTE SENSORIALI

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

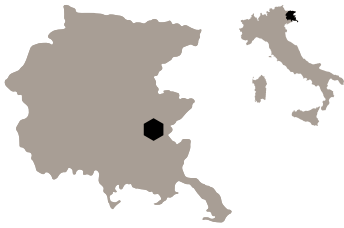
ABBINAMENTI

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



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PICOLIT

UVE

Picolit

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

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

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

La scarsa produzione di uva per ceppo e la naturale composizione spargola del grappolo fanno sì che la resa di uva per ettaro sia estremamente bassa (attorno ai 15 q/ettaro)

METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

ZUCCHERI RESIDUI

180 gr/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Servito fresco, ma non freddo

FORMATI BOTTIGLIA

50 cl

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno due anni dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Questo "monarca assoluto" del vino non necessita di tecniche moderne di vinificazione: alla vendemmia tardiva in cassette è seguito un appassimento naturale con bottrizzazione di circa 60 gg fino a raggiungere le ottimali concentrazioni zuccherine naturali. L'uva intera, precedentemente sgranellata a mano, viene sofficemente pressata e il mosto così ottenuto viene posto a fermentare lentamente e maturare in barrique da 225 litri dove rimarrà per circa due anni. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

NOTE SENSORIALI

Giallo oro acceso quasi ambrato dopo alcuni anni di invecchiamento. Luminoso e trasparente lascia intravedere un messaggio di preziosità. Il profumo presenta un ampio e delicato bouquet di eccezionale eleganza che ricorda il favo d'api colmo di miele prodotto con tutti i fiori dei campi, la frutta matura, la confettura di pesca e di albicocca, i fichi. Al gusto è dolce ma non stucchevole, aristocratico, caldo e vellutato, raffinato. Colpisce per l'ampiezza delle sensazioni gusto-olfattive e per la sua persuadente persistenza. È un vino gentile e delicato, molto femminile, la cui raffinata bellezza deve essere scoperta lentamente.

ABBINAMENTI

Vino da meditazione per eccellenza, è di difficile accostamento gastronomico. Si sposa bene con piccola pasticceria secca o con foie gras; ma... "il Picolit è Picolit e basta". Va bevuto a sé, senza altra compagnia che non sia quella di una attenzione quasi religiosa, in un confidenziale colloquio tra il vino da una parte, la vista l'olfatto e il palato dall'altra.