

TUNELLA

AUTHENTISCHE KUNST IN DEN HÜGELN

2021





WURZELN, LIEBE UND LEIDENSCHAFT FÜR EINE TRADITION ZEITLOSER QUALITÄT

Tunella ist mehr als ein Weingut, es ist das pulsierende Herz der Familiengeschichte von Massimo und Marco Zorzettig, die von der Standhaftigkeit und dem Schönheitssinn von Mamma Gabriella begleitet werden. Eine fesselnde Geschichte von Eigenwille,

Begeisterung, Weisheit und Engagement für eine absolute Qualität, die bis heute über drei Generationen weitergegeben wurde. In diesen Jahrzehnten entpuppt sich der Begriff der Weinproduktion zu etwas Maßgeschneidertem, wo familiäre Bindungen



unzerstörbar sind, wo man sich ohne Worte versteht und wo die Hand jede Traube erkennt, die sie berührt. Die Exzellenz wird somit eine Frage der Liebe, des absoluten Gefühls und der kompromisslosen Leidenschaft. Ein Prozess nachhaltiger Produktion und handwerklicher Sorgfalt.



Livio Zorzettig im Jahre 1949 mit Papa Pietro, der auch Min genannt wurde

Auf der nächsten Seite Gabriella, Massimo und Marco Zorzettig







EIN HOCHWERTIGES TERROIR, EIN ORT DER SEELE

Das weltweit einzigartige Terroir Tunella liegt eingebettet in einer wunderschönen Hügellandschaft, nur wenige Minuten von der Stadt Cividale del Friuli entfernt, einem langobardischen Schatz und UNESCO-Weltkulturerbe. Der stark mineralische

Mergel- und Sandstein (auf Friulanisch "Ponca" genannt) und das Mikroklima des Territoriums tragen dazu bei, aus diesem Land einen Ort der Seele zu machen. Hier wehen die Meerbriesen der Adria, wogegen die Julischen Voralpen die kalten Nordwinde





Il Ponte del Diavolo (die Teufelsbrücke), Symbol der Stadt Cividale del Friuli

Die "ponca", der typische Boden der "Östlichen Hügel des Friauls", der vorwiegend aus Mergel- und Sandstein besteht

aufhalten. Die jahrhundertalte önologische Tradition, die tiefe Identität dieses Terroirs und die Großzügigkeit des Friulanischen Volkes spiegeln sich als lebendiges Zeugnis in jedem Glas Wein wider.





■ DOC ZONE – FRIULI COLLI ORIENTALI



■ FRIAUL-JULISCH VENETIEN - ITALIEN







ANTIKE GESTEN EINES RITUALS, DAS DIE HINGABE AN DIESES WERK ERNEUERT

Hände, die den Boden streicheln, die die Zweige verknoten oder stützen, um sie atmen zu lassen.

Hände, die schließlich die Früchte der Arbeit schonend und mit sicherem Griff ernten. Jedes Glas Tunella Wein birgt die Identität des Landes und die Weisheit der Menschen, die diesen seit

Jahrhunderten erzeugen. Doch auch die Natur selbst, die Zeiten und Regeln bestimmt, die schenkt oder entwendet, spiegelt sich in den Tunella Weinen wider. In dieser Kulisse, kann der Mensch nur begleiten, muss dies aber mit Geschick tun. Die Verkostung wird zu einem Moment des Feierns, da





Stahltanks sind die beste Lösung für die Temperaturkontrolle während der Gärung und Reifung von Weißweinmosten auf der Feinhefe

Französische Eichenfässer und Tonneaux sind die idealen Reifungswerkzeuge, um harmonische und hochwertige Rotweine zu erhalten

sich die Weine als einzigartige Werke darstellen, wo der Künstler sich nicht wiederholt und die Exklusivität durch ein Ritual gegeben ist, das sich jedes Jahr erneuert. Hier findet die Sinnesfreude den Schlüssel zu ihrer Interpretation.







BRUT MILLESIMATO

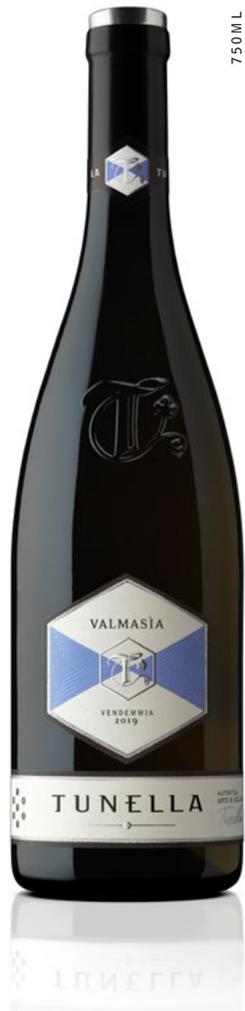
Bei der Méthode Charmat trifft der ilMille Schaumwein auf die Pinot Nero- und Ribolla Gialla-Trauben. Es folgt die Gärung in Barriques aus französischer Eiche und eine langsame Reifung, zuerst im Tank, mit periodischem Rütteln, und schließlich in der Flasche. Der Millesimato Tunella erlebt eine elegante Reise, die mindestens eineinhalb Jahre nach der Lese zur Verkostung führt.



DIE KLASSISCHEN WEISSWEINE

In einem Gebiet, das sich besonders für Weißweine eignet, werden internationale Rebsorten wie Pinot Grigio, Chardonnay und Sauvignon und autochthone Sorten wie Malvasia, Friulano und Ribolla Gialla reinsortig im Stahltank vinifiziert. Dies verleiht den Weinen eine harmonische Persönlichkeit, die im Frühjahr nach der Lese bei Tisch genossen werden kann.





750ML



750ML 1500ML 3000ML



375ML 750ML 1500ML 3000ML

Nur der dauerhafte Einsatz von Menschen, die die Umwelt respektieren, führt zu Weinen von absoluter Spitzenqualität.



Nach der organischen Düngung der Weinberge (alle zwei oder drei Jahre), werden mit dem Winterschnitt das Fruchtholz ausgewählt. Nach dem Rausziehen geht man zur Bindung über.

Das Ausbrechen, mit der Auswahl der Triebe, und der Laubschnitt, sind die Frühlingsaktivitäten, die nützlich sind, um das optimale Gleichgewicht



des vegetativen Teils zu erhalten.



Nach der Entblätterung ist das Ausdünnen der noch grünen Trauben unerlässlich, um die Durchlüftung zu verbessern. In dieser Weise bleiben nur die besten Früchte an der Pflanze.

Die ausschließlich von Hand durchgeführte Weinlese betrifft Trauben, die eine Tradition und ein Gefühl des Vertrauens in die Zukunft ausstrahlen.



DIE KLASSISCHEN WEISSWEINE

Die ganzen Trauben werden sanft gepresst. Es folgen die Gärung und die Reifung in temperaturkontrollierten



Stahltanks mit häufigem Bättonage.

Im Frühjahr nach der Lese verfügbar.

CRU-WEISSWEINE

BIANCOSESTO

Das Abbeeren und der Kontakt mit den Schalen, das



sanfte Pressen, die Gärung und die Reifung auf der Feinhefe in **slawonischen Fässern (30 hl)** bei kontrollierter Temperatur und mit häufigem Bättonage.

Mindestens ein Jahr nach der Lese verfügbar.

CRU-WEISSWEINE

Dieser Wein entsteht durch sanftes Pressen, aus einer Mazeration auf den Schalen von Trauben aus drei exklusiven Parzellen und aus einer Gärung und Verfeinerung auf der Feinhefe mit häufigen Bätonnages in großen slawonischen Eichenfässern. Diese ist die Geschichte unserer reinsortigen Crus Colmatiss Sauvignon, Coldebliss Ribolla Gialla und Colbajè Pinot Grigio. Es handelt sich um Weine der Tradition, die mindestens eineinhalb Jahre nach der Lese verkostet werden können.



BIANCOSESTO

DIE AUTOCHTHONE WEIßE CUVÉE

Ausgewählte Trauben von zwei ausgezeichneten autochthonen Rebsorten, die aus einem einzigen Weinberg stammen und die das Land akkurat darstellen: Biancosesto erregt zum Gaumendialog zwischen den Sorten Friulano und Ribolla Gialla. Die kurze Kaltmazeration, die Gärung und die Verfeinerung auf der Feinhefe in großen slawonischen Eichenfässern mit häufigen Bâtonnagen garantiert eine Verkostungserfahrung, die man mindestens eineinhalb Jahre nach der Lese genießen sollte.



750ML 1500ML 3000ML





DIE KLASSISCHEN ROTWEINE

Die großen französischen Eichenfässer sind die Schatulle für unseren Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc. Diese sind die klassischen internationalen Sorten, die zusammen mit dem einheimischen Refosco dal Peduncolo Rosso ein Symbol der Tradition sind. Es handelt sich um Weine, die aufgrund ihrer Persönlichkeit und Exzellenz anerkannt werden und die im Frühling, anderthalb Jahre nach der Lese, die Sinne zum Blühen zu bringen.





750 ML



375 ML 750 ML 1500 ML 3000 ML

Weine mit Charakter und intensiven Aromen bringen die Seele eines Lands mit sich, das von der Liebe und Weisheit seiner Bewohner geschmiedet wurde.

Der Rebschnitt während der winterlichen Vegetationspause, sowie der anschließende Rausziehen und die Bindung werden fachkundigen Händen anvertraut.



Alle zwei oder drei Jahre, im Herbst, zwischen Ernte und Rebschnitt, werden alle Weinberge organisch gedüngt.

Die Praxis des Ausdünnens der Trauben vor der *Véraison* zielt darauf ab, die gesamte Lebenskraft der Pflanze nur für die besten Früchte zu erhalten.



Das Ausbrechen und der Laubschnitt, sind die Frühlingsaktivitäten, die nützlich sind, um ein optimales Gleichgewicht zwischen dem grünen Teil und den zukünftigen Früchten zu gewährleisten.



Die von Hand durchgeführte Lese ist die Grundvoraussetzung für eine hochwertige Weinbereitung mit perfekten Trauben, die im besten Reifezeitpunkt geerntet werden.

DIE KLASSISCHEN ROTWEINE

Das Abbeeren, das Quetschen, die Maischegärung in Stahltanks mit häufigem



Überschwallen. Nach dem Abstich erfolgt die Reifung in **Fässern (25 hl) aus französischer Eiche**.

Mindestens eineinhalb Jahre nach der Ernte verfügbar.

CRU ROTWEINE

ARCIONE

Leichte Trocknung in der Holzkiste. Maischegärung in Stahltanks mit häufigem Überschwallen. Nach dem Abstich lange Reifung in **5 hl Tonneaux aus französischer Eiche**.

Schioppettino ist mindestens zwei Jahre nach der Lese verfügbar. Arcione ist

vier Jahre nach der Lese verfügbar, Pignolo braucht ein Jahr länger.

CRU ROTWEINE

Entscheidender und eleganter Charakter:

Die Crus Schioppettino und Pignolo sind
ein authentischer Ausdruck des Friauls.

Diese zwei sehr bekannten autochthonen
Rebsorten folgen strikt der Tradition.

Nachdem die Trauben leicht getrocknet sind,

reifen sie in Tonneaux aus französischer

Eiche. Sie erzählen eine Geschichte des

geduldigen Wartens, da sie nach zwei bzw.

fünf Jahren verkostet werden können.



ARCIONE

DIE AUTOCHTHONE ROTE CUVÉE

Die besten einheimischen Rotweinsorte bestimmen den Charakter des Arcione, der durch eine sorgfältige Auswahl der Pignolo- und Schioppettino-Trauben entsteht. Im Weinglas erleben Sie das Zusammentreffen einer starken Persönlichkeit und einer deutlich erkennbaren Struktur. Nach einer leichten Trocknung der Trauben und etwa vier Jahre nach der Ernte in Tonneaux aus französischer Eiche, bietet dieser Wein sein bestes sensorisches Erlebnis.



750ML 1500ML 3000ML



PASSITO WEINE

Die Trocknung der Trauben ist der gemeinsame

Nenner dieser drei Meditationsweißweine.

Die autochthonen Sorten Verduzzo Friulano

und Picolit werden in Reinheit vinifiziert und

anschließend in Barriques aus französischer Eiche

ausgebaut. Außerdem, gibt es die Cuvée Noans

aus Riesling Renano, Traminer Aromatico und

Sauvignon, die in Stahl vinifiziert wird. Man muss

geduldig auf die Verkostung warten: Verduzzo

und Noans kann man eineinhalb Jahre und Picolit

mindestens drei Jahre nach der Lese genießen.





JEDES GESCHENK SOLL VON HERZEN KOMMEN UND DAS HERZ DES BESCHENKTEN BERÜHREN

Geburtstage, besondere Anlässe, Traditionen: Geschenke spiegeln kleine und grosse Momente des Lebens wieder. An jemanden in diesem Sinne zu denken, bekommt eine Bedeutung, die über eine einfache Geste hinausgeht: es ist ein Zeichen des Gefühls, welches man für diese Person empfindet. Einen Wein - namens TUNELLA - reich an Persönlichkeit, zu verschenken, zeigt eine ganz

besondere Tiefe: er drückt einen speziellen Stil, Wertschätzung, Zuneigung und Nähe aus. Unsere Geschenkverpackungen werden so zu perfekten Schmuckkästchen, die man, je nach Wunsch, mit Weisswein, Rotwein, Süsswein (Passito) und den Schaumwein "ilMille" personalisieren kann. So wird es ein Geschenk, das von Herzen kommt und zum beschenkten Herzen geht.



EXKLUSIVE KISTE
lithografiert
1 Flasche 500 ml
RIF. A



EXKLUSIVE KISTE
lithografiert
1 Flasche 750 ml
RIF. B



EXKLUSIVE KISTE
lithografiert
1 Flasche 1500 ml
RIF. C



EXKLUSIVE KISTE
lithografiert
2 Flaschen
RIF. D
3 Flaschen
RIF. E



EXKLUSIVER SHOPPER
lithografiert
1 Flasche 750 ml
RIF. F
1 Flasche 1500 ml
oder 3000 ml
RIF. G



EXKLUSIVE KISTE
lithografiert
1 Flasche ilMille 750 ml
RIF. H



EXKLUSIVE KISTE
lithografiert
1 Flasche ilMille 1500 ml
RIF. I



HOLZKISTE
2 Flaschen
RIF. L



Jede Holzkiste
gewinnt noch an Wert
durch die Ausstattung
des Wasserzeichen-
Papiers von
TUNELLA.

HOLZKISTE
3 Flaschen
RIF. M



Jede Holzkiste
gewinnt noch an Wert
durch die Ausstattung
des Wasserzeichen-
Papiers von
TUNELLA.

HOLZKISTE
4 Flaschen
RIF. N
6 Flaschen
RIF. 0



Jede Holzkiste
gewinnt noch an Wert
durch die Ausstattung
des Wasserzeichen-
Papiers von
TUNELLA.

HOLZKISTE
1 Flasche 1500 ml
RIF. P
1 Flasche 3000 ml
RIF. Q





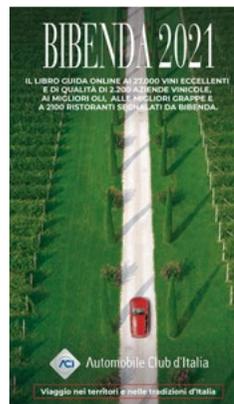




GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA

	Biancosesto	2018
	Arcione	2016
	Noans	2018
	Friulano	2019
	Valmasia Malvasia	2019
	Colbajè Pinot Grigio	2018
	Coldebliss Ribolla Gialla	2018
	Colmatiss Sauvignon	2018
	Pignolo	2015
	Schioppettino	2017

- eccellente (*max average*)
- molto buono/ottimo, ha raggiunto le degustazioni finali (*very good/excellent, finalist for the 3 glasses*)
- da molto buono a ottimo (*very good/excellent*)
- da discreto a buono (*fair/good*)



BIBENDA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

	Biancosesto	2018
	Arcione	2016
	Pignolo	2015
	Schioppettino	2017
	Colbajè Pinot Grigio	2018
	Valmasia Malvasia	2019
	Friulano	2019
	Coldebliss Ribolla Gialla	2018
	Rgjialla	2019
	Pinot Grigio	2019

- eccellente (*excellent*)
- grande livello e spiccato pregio (*high quality*)
- buon livello, particolare finezza (*very good*)
- medio livello, piacevole fattura (*good*)





DANIELE CERNILLI GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA

 	95 pt	Biancosesto	2018
	94 pt	Friulano	2019
	93 pt	Coldebliss Ribolla Gialla	2018
★★		Tunella Azienda Agricola	



VINI BUONI D'ITALIA TOURING CLUB ITALIANO

 	Pignolo	2015
	Schioppettino	2017
	Biancosesto	2018
	Coldebliss Ribolla Gialla	2018
	Rijgialla	2019



  vini che raggiungono il 95/100 (17% dei vini recensiti)
wines above 95/100 points (only 17% of the reviewed wines)

★★★ max. punteggio cantina
(winery max. score)



 vino d'eccellenza, espressione assoluta del vitigno
(excellence wine, absolute expression of the varietal)

★★★★ vino ottimo, da consigliare assolutamente
(excellent wine, to be absolutely recommended)

★★★ vino buono, bevibile e piacevole
(good quality wine, very pleasant to drink)





LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

96 pt	Colbajè Pinot Grigio	2018
Consistenza: 31 - Equilibrio: 33 - Integrità: 32 Consistency: 31 - Balance: 33 - Integrity: 32		
95 pt	Colmatiss Sauvignon	2018
94 pt	Friulano	2019
94 pt	Pinot Grigio	2019
94 pt	Arcione	2016
93 pt	Biancosesto	2018
93 pt	Pignolo	2015
91 pt	Schioppettino	2017
90 pt	Coldebliss Ribolla Gialla	2018

99 pt. massimo punteggio (*max score*)

Indici complessivi: (*Overall indexes*)
Consistenza: 31,2 + Equilibrio: 31,2 + Integrità: 30,8
(*Consistency: 33 + Balance: 33 + Integrity: 33*)

IP complessivo: (*Overall IP*)
93,33 (+1,82 %)

COLBAJÈ PINOT GRIGIO 2018

“Fra i migliori bianchi dell'anno, probabilmente il Pinot Grigio Ramato migliore di sempre”.

“*One of the best whites of the year, probably the best Coppery Pinot Grigio ever.*”



I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO

93 pt.	★★★ Colmatiss Sauvignon	2018
92 pt.	★★★ Pignolo	2015
91 pt.	★★★ Biancosesto	2018
90 pt.	★★★ Schioppettino	2017
90 pt.	★★★ Arcione	2016
89 pt.	★★ Noans	2018
89 pt.	★★ Coldebliss Ribolla Gialla	2018
89 pt.	★★ Valmasia Malvasia	2019



vino ottimo (*excellent wine*)
90-93/100



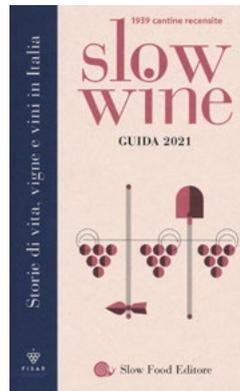
vino buono (*good quality wine*)
86-89/100





VITAE - LA GUIDA VINI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

ttt	Biancosesto	2018
ttt	Arcione	2016
ttt	Colbajè Pinot Grigio	2018
ttt	Noans	2018
ttt	Pignolo	2015
ttt	Pinot Grigio	2019
ttt	Coldebliss Ribolla Gialla	2018
ttt	Colmatìss Sauvignon	2018



SLOW FOOD SLOW WINE

Colbajè Pinot Grigio	2018
Biancosesto	2018
Colmatìss Sauvignon	2018
Friulano	2019



tttt	≥91 pt. eccellente (<i>max average</i>)
tttt	89/90 pt. ottimo/eccellente (<i>very good/excellent</i>)
ttt	85/88 pt. ottimo (<i>very good</i>)
tt	80/84 pt. buono (<i>good</i>)
t	75/79 pt. discreto (<i>fair</i>)



COLBAJÈ PINOT GRIGIO 2018

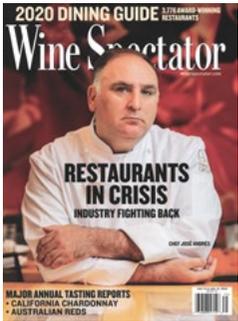
“Profumi di pera e albicocca matura si intersecano con note floreali e cremose. Il palato è ampio e complesso, avvolgente e cremoso”.

“Aromas of ripe pear and apricot blend with floral and creamy notes. The palate is wide and complex, mouth-filling and creamy”.

COLMATISS SAUVIGNON 2018

“Sentori vegetali nei profumi di menta, peperone e sesamo. In bocca il profumo è croccante, il paesaggio in legno è ben dosato e bilanciato dalla freschezza”.

“Herbal hints in the aromas of mint, bell peppers and sesame. In the mouth the aroma is crisp, the wood scenario is well dosed and balanced by freshness”.



WINE SPECTATOR AUGUST 31, 2020

91 pt.	Colmatiss Sauvignon	2017
90 pt.	Friulano	2018
90 pt.	Colbajè Pinot Grigio	2017
88 pt.	Rjgialla	2018



WINE SPECTATOR OCTOBER 31, 2020

90 pt.	Biancosesto	2017
89 pt.	Pinot Grigio	2018
89 pt.	Sauvignon	2018

FRIULANO 2018



“Un bianco morbido, cremoso e di medio corpo, sostenuto da un’acidità vivace e che offre un tono leggermente tostato ai sapori di dolce alla mela, fiori di primavera e nocciola tritata, con una spruzzata di mandarino pungente e dragoncello fresco sul finale”.

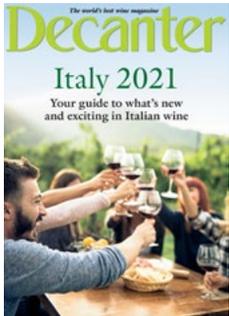
“A round, creamy, medium-bodied white, backed by lively acidity and offering a lightly toasty overtone to the flavors of creamed apple, spring blossom and chopped hazelnut, with a splash of tangy tangerine and fresh tarragon on the finish”.

BIANCOSESTO 2017



“Sentori e sapori di ananas e meringa al limone sono incorniciati da un’acidità succosa in questo bianco armonioso e di medio corpo, che è cremoso, con note di vaniglia e tostatura sul lungo finale luminoso e vigoroso”.

“Aromas and flavors of pineapple and lemon meringue are framed by juicy acidity in this harmonious, medium-bodied white, which is creamy, with hints of vanilla and toast on the bright and buoyant, lingering finish”.



DECANTER JANUARY 2021

91 pt. Pinot Nero

2017



OPERA WINE 2021 FINEST ITALIAN WINES SELECT BY WINE SPECTATOR

WINES OF THE YEAR 2020

“Un Pinot complesso al naso, con aromi carnosi e di frutti di bosco scuri, un accenno di legno di rovere affumicato ed eleganza. Ottimo equilibrio al palato, con rosa canina, tannini maturi e qualche intrigante nota di rovere”.

“Complex Pinot nose of meaty and gamey aromas with dark forest fruit, some oak smoke and elegance. A very good balance on the palate of briary fruit, ripe tannins and some intriguing oaky notes”.



“Con grande soddisfazione siamo stati selezionati da Wine Spectator tra le migliori 200 cantine italiane per l’edizione speciale 2021 di Opera Wine, prestigioso evento-degustazione nato nel 2012 dalla collaborazione tra Veronafiere, Vinitaly e Wine Spectator. Wine Spectator ha selezionato l’eccellenza dei produttori italiani che pur differenziandosi per stili e dimensioni, sono accomunati dall’altissima qualità dei vini”.

“With immense satisfaction we have been selected by Wine Spectator among the best 200 Italian wineries for the special edition 2021 of Opera Wine, a prestigious tasting event born in 2012 from the collaboration between Veronafiere, Vinitaly and Wine Spectator. Wine Spectator has selected the excellence of the Italian producers that, although differing in style and size, are united by the very high quality of their wines”.





TUNELLA

AUTHENTISCHE KUNST IN DEN HÜGELN

Azienda Agricola Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ippis di Premariacco
Udine - Italien
T + 39 0432 716030 - F + 39 0432 716494
info@tunella.it

Project: Tailor Brand Studio Udine - Art direction: Ivano Boscolo - Copywriting: Anna Zuccaro - Graphic design: Matteo Boscolo - Photography: Massimo Crivellari, Giovanni Boscolo, Fabrice Gallina, Tassotto & Max

