

TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

2021





RADICI DI AMORE E PASSIONE, PER UNA STORIA DALLA QUALITÀ ETERNA

Tunella è più di una cantina: è il cuore pulsante della storia familiare di Massimo e Marco Zorzettig, affiancati dalla tenacia e dall'eleganza di mamma Gabriella. Una narrazione affascinante, fatta di caparbia ed entusiasmo, di saggezza e dedizione per

una qualità assoluta, tramandata sino ad oggi attraverso tre generazioni. Decenni in cui il concetto di produzione vitivinicola si è fatto sartoriale e i legami familiari inossidabili, in cui gli occhi si accordano al primo sguardo e le mani conoscono, accarezzandolo, ogni



acino. L'eccellenza diventa così una scelta di amore, sentimento assoluto, e passione che anima senza compromessi. Un percorso di sostenibilità nei processi e di cura artigianale nei dettagli.



Livio Zorzettig nel 1949
con il papà Pietro, detto
Min

Nella prossima pagina
Gabriella, Massimo e
Marco Zorzettig







TERROIR DI PREGIO, PER INCONTRARSI IN UN LUOGO DELL'ANIMA

Tunella è incastonata in una cornice di colline meravigliose a pochi minuti dalla città di Cividale del Friuli, tesoro longobardo e pregiato Patrimonio dell'Umanità UNESCO, un terroir unico al mondo. L'alternanza di marne e arenarie ("ponca" in friulano), ricche di minerali, e la presenza di un microclima che accoglie le brezze marine dell'Adriatico, protetto al contempo dai freddi venti del Nord, grazie alle vicine Prealpi Giulie, contribuiscono a rendere questa terra un luogo dell'anima. Conoscerne appieno la profonda tradizione





Il Ponte del Diavolo, simbolo della città di Cividale del Friuli

La "ponca", il terreno tipico delle colline orientali del Friuli, costituita prevalentemente da marne (calcarei) e arenarie (sabbie stratificate)

enologica e l'identità, forte come quella del generoso popolo friulano, è un privilegio da cogliere a ogni calice, vivido testimone di una secolare tradizione.





■ ZONA DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



■ FRIULI VENEZIA GIULIA - ITALIA







GESTI ANTICHI, PER UN RITUALE CHE RINNOVA L'OPERA DI DEDIZIONE

Mani che accarezzano la terra, mani che legano
rami, mani che tagliano per lasciar respirare.

Mani che, infine, raccolgono i frutti del lavoro
con delicata sicurezza. In ogni calice di vino
Tunella è racchiusa l'identità di un territorio,
la cultura degli uomini che nei secoli lo hanno

lavorato, la natura stessa, che detta ritmi e
regole, che dona o sottrae. In questo scenario
l'uomo può solo accompagnare, ma deve farlo
con maestria. Degustare diventa un momento
di celebrazione, di vini che sono opere uniche,
dove l'artista non si ripete e l'esclusività è data





Le vasche d'acciaio sono la migliore soluzione per il controllo delle temperature durante la fermentazione e la maturazione sur lie dei mosti dei vini bianchi

Botti e tonneaux di rovere francese sono gli strumenti di maturazione ideale per ottenere vini rossi armoniosi e qualitativamente ineccepibili

da un rituale che si rinnova ogni anno. Dove
il tripudio sensoriale trova la chiave della sua
interpretazione nella più delicata genuinità.







IL BRUT MILLESIMATO

Nel metodo Charmat ilMille incontra
uve di Pinot Nero e Ribolla Gialla, segue
la fermentazione in barrique di rovere
francese, arriva il lento affinamento, prima
in autoclave, con periodici rémuages,
e infine, quello in bottiglia. Il Millesimato
Tunella vive un percorso elegante, da
scoprire almeno a un anno e mezzo dalla
vendemmia.



I BIANCHI CLASSICI

In un territorio particolarmente vocato ai vini bianchi, vitigni internazionali come Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon, e gli autoctoni, Malvasia, Friulano e Ribolla Gialla, vinificati in purezza in vasche d'acciaio, danno vita ad armoniose personalità capaci di impreziosire le tavole imbandite nella primavera successiva alla loro vendemmia.





750ML



750ML 1500ML 3000ML



375ML 750ML 1500ML 3000ML

Solo il costante impegno dell'uomo, rispettoso dell'ambiente, porta a vini di assoluta eccellenza.



Dopo la concimazione organica dei vigneti (ogni due o tre anni), con la potatura invernale si selezionano i tralci fruttiferi. Successivamente, eseguita la stralciatura, si passa alla legatura.

La scacchiatura, con la selezione dei germogli, insieme a spollonatura e cimatura, sono le tre attività di primavera utili a garantire l'ottimale



equilibrio della parte vegetativa.



Dopo la defogliazione, per migliorare l'arieggiamento, il diradamento dei grappoli ancora verdi è fondamentale per lasciare sulla pianta solo i frutti migliori.

La vendemmia, svolta esclusivamente a mano, accoglie grappoli che emanano un racconto di tradizione e il sentore di fiducia nel futuro.



BIANCHI CLASSICI

Le uve intere vengono pressate sofficientemente. Segue la fermentazione e la maturazione sur lie in **vasche d'acciaio** a temperatura controllata



con frequenti bâtonnage.

Disponibili la primavera successiva alla vendemmia.

BIANCHI CRU

BIANCOSЕСТO

La diraspatura e il contatto con le bucce, la pressatura soffice,



la fermentazione e la maturazione sur lie in **botti di Slavonia da 30 hl** a temperatura controllata con frequenti bâtonnage.

Disponibili ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia.

I BIANCHI CRU

La pressatura soffice dopo una macerazione sulle bucce delle uve provenienti da tre appezzamenti esclusivi, la fermentazione e l'affinamento sur lies con frequenti bâtonnages in botti grandi di rovere di Slavonia. È la storia dei nostri Crus monovarietali Colmatiss Sauvignon, Coldebliss Ribolla Gialla e Colbajè Pinot Grigio. Opere della tradizione, da degustare ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia.



BIANCSESTO

L'UVAGGIO BIANCO AUTOCTONO

Uve selezionate di due grandi vitigni
autoctoni, provenienti da un singolo vigneto,
per una precisa espressione del territorio:
Biancosesto fa dialogare nel palato Friulano
e Ribolla Gialla. La breve macerazione
a freddo, la fermentazione e l'affinamento
sur lies con frequenti bâtonnages in botti
grandi di rovere di Slavonia: un'esperienza
da vivere ad almeno un anno e mezzo dalla
vendemmia.



750ML 1500ML 3000ML





I ROSSI CLASSICI

Le grandi botti di rovere francese sono lo scrigno per i nostri Pinot Nero, Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Sono le classiche varietà internazionali che, assieme all'autoctono Refosco dal Peduncolo Rosso, rappresentano la tradizione. Vini riconosciuti per personalità ed eccellenza, capaci di far sbocciare i sensi nella primavera che inizia dopo un anno e mezzo dalla vendemmia.



375ML 750ML



375ML 750ML 1500ML



375ML 750ML 1500ML 3000ML



750 ML



375 ML 750 ML 1500 ML 3000 ML

Vini di carattere e dai sapori intensi portano con sé l'anima di un territorio forgiato dall'amore e dalla sapienza dell'uomo.

La potatura durante il riposo vegetativo invernale e la successiva stralciatura e legatura sono affidate a mani esperte.



Ogni due o tre anni, in autunno, tra la vendemmia e la potatura, in tutti i vigneti viene praticata la concimazione organica.

La pratica di diradamento dei grappoli, prima dell'invaiaatura, è volta a preservare tutta la forza vitale della pianta solo per i frutti migliori.



Spollonatura, scacchiatura e cimatura sono le tre attività di primavera utili a garantire l'ottimale equilibrio tra la parte verde e i frutti futuri.



La vendemmia, svolta a mano, è il presupposto per una vinificazione che punta all'alta qualità, con uve perfette, raccolte nel loro migliore momento di maturazione.

ROSSI CLASSICI

Diraspatura, pigiatura, macerazione e fermentazione in vasche d'acciaio a contatto con le bucce



con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura, segue la maturazione in **botti di rovere francese da 25 hl.**

Disponibili ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia.

ROSSI CRU

ARCIONE

Leggero appassimento in cassetta. Diraspatura e pigiatura. Macerazione e fermentazione a contatto con le bucce in vasche d'acciaio con frequenti rimontaggi. Dopo la svinatura, lunga maturazione in **tonneaux di rovere francese da 5 hl.**

Disponibili ad almeno due anni dalla vendemmia per lo Schioppettino, a quattro per l'Arcione e a cinque anni per il Pignolo.

I ROSSI CRU

Carattere deciso ed elegante: i Crus

Schioppettino e Pignolo sono espressione

autentica del Friuli. I due noti vitigni

autoctoni seguono il rigore della tradizione.

Dopo un leggero appassimento delle uve

vivono l'affinamento in tonneaux di rovere

francese, per raccontare una storia di

paziente attesa, rispettivamente

di due e di cinque anni di evoluzione,

prima di scoprirsi al pubblico.



ARCIONE

L'UVAGGIO ROSSO AUTOCTONO

Sono le migliori produzioni rosse autoctone a definire il carattere di Arcione, che prende vita da un'attenta selezione di uve Pignolo e Schioppettino. Nel calice si vive l'incontro di una spiccata personalità e di una riconoscibile struttura, dopo un leggero appassimento delle uve viene elevato in tonneaux di rovere francese, che offre la migliore esperienza sensoriale a circa quattro anni dalla vendemmia.



750ML 1500ML 3000ML



I PASSITI

L'appassimento delle uve è il comune denominatore di questi tre vini bianchi da meditazione. Verduzzo Friulano e Picolit, autoctoni vinificati in purezza, vengono successivamente elevati in barrique di rovere francese. Ad affiancarli, Noans, uvaggio di Riesling Renano, Traminer Aromatico e Sauvignon vinificato in acciaio. Paziente l'attesa per la degustazione: Verduzzo e Noans a un anno e mezzo dalla vendemmia, Picolit dopo almeno tre anni.





OGNI DONO PORTA CON SÉ UN'EMOZIONE CHE DAL CUORE PARTE E AL CUORE ARRIVA

Compleanni, ricorrenze, tradizioni: i regali celebrano momenti piccoli e grandi della vita. Pensare a qualcuno, così, assume un significato che va oltre il semplice gesto: è il simbolo dei sentimenti che si provano per quella persona. Donare un vino ricco di personalità, come quelli firmati Tunella, rappresenta

un'intenzione profonda: quella di esprimere uno stile e dimostrare stima, affetto, vicinanza. Le nostre confezioni regalo diventano così scrigni perfetti, oltre che personalizzabili nella scelta tra bianchi, rossi, passiti e lo spumante ilMille, per un'esperienza che dal cuore parte e al cuore arriva.



ASTUCCIO DI PREGIO
litografato
1 bottiglia da 500 ml
RIF. A



ASTUCCIO DI PREGIO
litografato
1 bottiglia da 750 ml
RIF. B



ASTUCCIO DI PREGIO
litografato
1 bottiglia da 1500 ml
RIF. C



COFANETTO DI PREGIO

litografato

2 bottiglie

RIF. D

3 bottiglie

RIF. E



SHOPPER DI PREGIO
litografato
1 bottiglia da 750 ml
RIF. F
1 bottiglia da 1500 ml
o da 3000 ml
RIF. G



ASTUCCIO DI PREGIO
litografato
1 bottiglia ilMille da 750 ml
RIF. H



ASTUCCIO DI PREGIO
litografato
1 bottiglia ilMille da 1500 ml
RIF. I



CASSETTA IN LEGNO
2 bottiglie
RIF. L



Ogni cassetta,
internamente, è
impreziosita dalla
carta filigranata
Tunella.

CASSETTA IN LEGNO
3 bottiglie
RIF. M



Ogni cassetta,
internamente, è
impresiosita dalla
carta filigranata
Tunella.



CASSETTA IN LEGNO

4 bottiglie

RIF. N

6 bottiglie

RIF. O



Ogni cassetta, internamente, è impreziosita dalla carta filigranata Tunella.

CASSETTA IN LEGNO
1 bottiglia da 1500 ml
RIF. P
1 bottiglia da 3000 ml
RIF. Q







GAMBERO ROSSO

2021
3 BICCHIERI



BIBENDA

2021
5 GRAPPOLI



Doctor Wine
by Daniele Cernilli

2021
FACCINO DOCTORWINE

95

VINIBUONI
D'ITALIA

Touring Club Italiano
2021



I MIGLIORI VINI ITALIANI

Luca Maroni
2021

93

I VINI DI
VERONELLI

GUIDA ORO
2021

91

vitae
Associazione Italiana Sommelier

2021
3 VITI



slow
wine

Slow Food
2021





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
★★★★★	Rjgialla	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

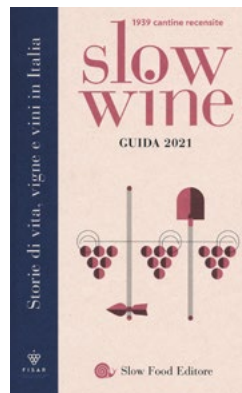
★★ vino buono (*good quality wine*)
86-89/100





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	Colmatiss Sauvignon	2018



SLOW FOOD SLOW WINE

Colbajè Pinot Grigio	2018
Biancosesto	2018
Colmatiss 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

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

Azienda Agricola Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ippolis di Premariacco
Udine - Italia
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

