

# TUNELLA

AUTHENTISCHE KUNST IN DEN HÜGELN

2020





## 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

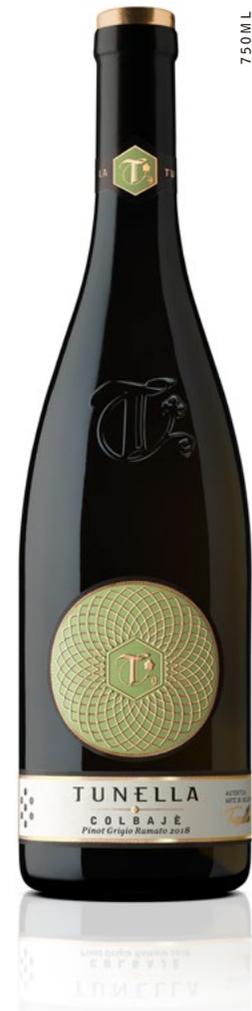


sanfte Pressen, die Gärung und die Reifung auf der Feinhefe in **slawonischen Fässern (30 hl)** bei kontrollierter Temperatur und mit häufigem Bättonage.

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 Bâtonnages 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

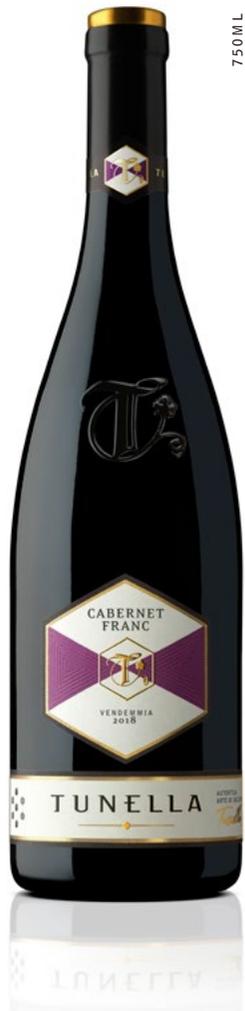




## DIE KLASSISCHEN ROTWEINE

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



3750 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







2021



trebicchieri  
Gambero Rosso

BIANCOSESTO

VENDEMMIA 2018

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

TUNELLA





## GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA

	Biancosesto	2017
	L'Arcione	2013
	Valmasia Malvasia	2018
	Pinot Grigio	2018
	Col de Bliss Ribolla Gialla	2017
	Rjgialla Ribolla Gialla	2018
	Col Matiss Sauvignon	2017
	Noans	2017
	Schioppettino	2016



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



## BIBENDA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

	Biancosesto	2017
	L'Arcione	2015
	Noans	2017
	Pignolo	2013
	Schioppettino	2016



	eccellente ( <i>excellent</i> )
	grande livello e spiccato pregio ( <i>high quality</i> )
	buon livello, particolare finezza ( <i>very good</i> )
	medio livello, piacevole fattura ( <i>good</i> )





## DANIELE CERNILLI GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA



**Biancosesto** 2017

90 pt Col Matiss Sauvignon 2017

89 pt Valmasia Malvasia 2018



La Tunella Azienda Agricola



vini sopra il 95/100 (13% dei vini recensiti)  
*wines above 95/100 points (only 13% of the reviewed wines)*



max. punteggio cantina  
*(winery max score)*

100 pt.

max. punteggio vino  
*(wine max score)*



## LUCA MARONI ANNUARIO DEI MIGLIORI VINI ITALIANI

**95 pt Schioppettino** 2016

Consistenza: 32 - Equilibrio: 32 - Integrità: 31

*Consistency: 32 - Balance: 32 - Integrity: 31*

94 pt Biancosesto 2017

94 pt Col Matiss Sauvignon 2017

93 pt Noans 2017

91 pt L'Arcione 2015

90 pt Valmasia Malvasia 2018

90 pt Pinot Grigio 2018

90 pt Pignolo 2013

88 pt Rji gialla Ribolla Gialla 2018

91,66 (+1,57%) IP complessivo

99 pt. massimo punteggio (*max score*)

Consistenza: 33 + Equilibrio: 33 + Integrità: 33  
*(Consistency: 33 + Balance: 33 + Integrity: 33)*



v i t a e  
LA GUIDA VINI  
2020



Associazione Italiana Sommelier

VITAE - LA GUIDA VINI  
ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

tttt	Biancosesto	2017
ttt	Col Matiss Sauvignon	2017
ttt	L'Arcione	2015
ttt	Noans	2017
ttt	Friulano	2018
ttt	Valmasia Malvasia	2018
ttt	Pinot Grigio	2018
ttt	Pignolo	2013
ttt	Schioppettino	2016

tttt ≥91 pt. eccellente (*max average*)

tttt 89/90 pt. ottimo/eccellente  
(*very good/excellent*)

ttt 85/88 pt. ottimo (*very good*)

ttt 80/84 pt. buono (*good*)

ttt 75/79 pt. discreto (*fair*)



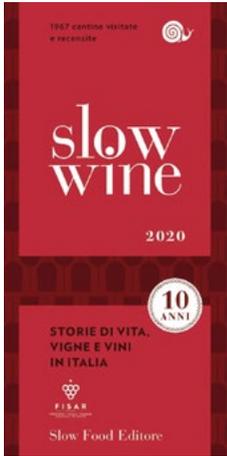
VINI BUONI D'ITALIA  
TOURING CLUB ITALIANO

★★★★★	Biancosesto	2017
★★★★★	Valmasia Malvasia	2018
★★★★★	Col Livius Friulano	2017
★★★★★	Col de Bliss Ribolla Gialla	2017
★★★★	Friulano	2018

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

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





## SLOW FOOD SLOW WINE

Biancosesto	2017
Rjgialla Ribolla Gialla	2018
Col Matiss Sauvignon	2017
Valmašia Malvasia	2018
Pignolo	2013



## I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO

91 pt.	★★★	Pignolo	2013
90 pt.	★★★	Biancosesto	2017
90 pt.	★★★	Arcione	2015
90 pt.	★★★	Col Matiss Sauvignon	2017
90 pt.	★★★	Schioppettino	2016
89 pt.	★★	Col de Bliss Ribolla Gialla	2017
88 pt.	★★	Valmašia Malvasia	2018
88 pt.	★★	Pinot Grigio	2018
88 pt.	★★	Noans	2017

### BIANCOSESTO 2017

“è il vino che più ci ha colpiti, in cui Friulano e Ribolla Gialla si esaltano a vicenda”

“It is the wine that most struck us, where Friulano and Ribolla Gialla elate one another”

### RJGIALLA RIBOLLA GIALLA 2018

“profuma di mela e pesca gialla, mentre in bocca è immediato”

“Aromas of apple and yellow peach on the nose with a prompt palate”



★★★

vino ottimo (*excellent wine*)

90-93/100

★★

vino buono (*good quality wine*)

86-89/100



## ROBERT PARKER WINE ADVOCATE

92+ pt.	Biancosesto	2016
92 pt.	Col Matùss Sauvignon	2016
92 pt.	Col Livius Friulano	2016
89 pt.	Pinot Grigio	2017

### BIANCOSESTO 2016

„Ho sempre coltivato un’ammirazione particolare per questo vino, in primis, perché rappresenta in maniera così autentica i vitigni autoctoni del Friuli e secondariamente perché è una vera delizia da bere”

*„I’ve always nurtured a particular admiration for this wine, first, because it so authentically represents the native grapes of Friuli, and second, because it is a true delight to drink”*

### COL MATÙSS SAUVIGNON 2016

„Col Matùss Sauvignon Friuli Colli Orientali 2016 ha un approccio più cerebrale ed elaborato al vitigno”

*„The 2016 Friuli Colli Orientali Sauvignon Col Matùss represents a more cerebral and labor-intensive approach to the grape”*



## WINE & SPIRITS 33RD ANNUAL BUYING GUIDE

92 pt.	Biancosesto	2017
<b>TOP 100 BEST BUYS OF 2019</b>		

„Questo vino unisce le note floreali e di mandorla del Friulano alla vibrante acidità e piccantezza agrumata della Ribolla Gialla. È un blend vivace, ben equilibrato con una sensazione fresca e intensa che sale attraverso un saporito finale di frutta secca”

*„This wine brings together the floral and almond notes of friulano with the racy acidity and tangy citrus flavors of ribolla gialla. It’s a lively, well-balanced blend with a cool and zesty feel, right up through the savory nut-skin finish”*





## WINE & SPIRITS

OCTOBER 2019  
YEAR'S BEST FRIULIAN WINES

92 pt.	Biancosesto	2017
<b>TOP 100 BEST BUYS OF 2019</b>		
90 pt.	Col Bajè Pinot Grigio	2017
88 pt.	Friulano ( <i>Best Buy</i> )	2018
88 pt.	Rjgialla Ribolla Gialla ( <i>Best Buy</i> )	2018

### BIANCOSESTO 2017

· “Questo vino unisce le note floreali e di mandorla del Friulano alla vibrante acidità e piccantezza agrumata della Ribolla Gialla. È un blend vivace, ben equilibrato con una sensazione fresca e intensa che sale attraverso un saporito finale di frutta secca”

· *This wine brings together the floral and almond notes of friulano with the racy acidity and tangy citrus flavors of ribolla gialla. It's a lively, wellbalanced blend with a cool and zesty feel, right up through the savory nut-skin finish”*



## WINE ENTHUSIAST

BEST OF YEAR 2019  
(BUYING GUIDE)

91 pt.	Biancosesto	2017
--------	-------------	------

· Un blend 50% Friulano e 50% Ribolla Gialla affinato in grandi botti, ha note seducenti di pomodorini pressati, pompelmo e frutti tropicali. Gli aromi proseguono al palato di corpo medio e elegante struttura con sensazioni di albicocche mature, pere gialle e una nota di mandorla.

· *A fifty-fifty blend of Friulano and Ribolla Gialla aged in large casks, this has alluring aromas of crushed tomato vine, grapefruit and tropical fruit. The aromas carry over to the elegantly structured, mediumbodied palate along with mature apricot, yellow pear and an almond note.*

## WINE ENTHUSIAST

WEB 2019 - [www.winemag.com](http://www.winemag.com)

91 pt.	Biancosesto	2017
90 pt.	Sauvignon	2018
90 pt.	Col Matiss Sauvignon	2017
89 pt.	Rjgialla Ribolla Gialla	2018
89 pt.	Pinot Grigio	2018
89 pt.	Friulano	2018





# 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 - Print: Lucegroup

