

TUNELLA

AUTHENTISCHE KUNST IN DEN HÜGELN

2 0 2 2





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 stutzen, 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 Kulissee, 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.



750ML



750ML



750ML

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.



750 ML 1500 ML 3000 ML



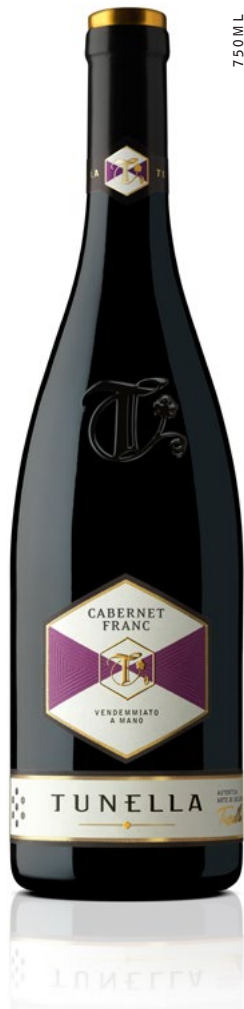


DIE KLASSISCHEN ROTWEINE

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



750 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.



750 ML 1500 ML 3000 ML



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



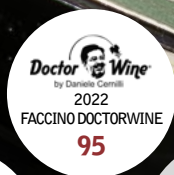
Jede Holzkiste
gewinnt noch an Wert
durch die Ausstattung
des Wasserzeichen-
Papiers von
TUNELLA.



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









GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA

	Biancosesto	2019
	Colmatiss Sauvignon	2019
	Schioppettino	2018
	Arcione	2017
	Noans	2019
	Friulano	2020
	Valmasia Malvasia	2020
	Pinot Grigio	2020
	Colbajè Pinot Grigio Ramato	2019
	Coldebliss Ribolla Gialla	2019
	Rjgialla Ribolla Gialla	2020
	Pignolo	2016



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



BIBENDA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

	Biancosesto	2019
	Arcione	2017
	Noans	2019
	Pignolo	2016
	Schioppettino	2018
	Friulano	2020
	Colmatiss Sauvignon	2019
	Valmasia Malvasia	2020
	Colbajè Pinot Grigio Ramato	2019
	Coldebliss Ribolla Gialla	2019
	Rjgialla Ribolla Gialla	2020
	Pinot Grigio	2020



	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

	95 pt	Biancosesto	2019
	94 pt	Colmatiss Sauvignon	2019
	93 pt	Rjgialla Ribolla Gialla	2019



Tunella Azienda Agricola



VINI BUONI D'ITALIA TOURING CLUB ITALIANO

★★★★	Biancosesto	2019
★★★★	Friulano	2020
★★★★	Coldebliss Ribolla Gialla	2019
★★★★	Pignolo	2016
★★★	Arcione	2017



vini che raggiungono il 95/100 (17% dei vini recensiti)
wines above 95/100 ponits (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

95 pt	Biancosesto	2019
Consistenza: 31 - Equilibrio: 33 - Integrità: 31 <i>Consistency: 31 - Balance: 33 - Integrity: 31</i>		
94 pt	Pinot Grigio	2020
94 pt	Arcione	2017
94 pt	Colbajè Pinot Grigio Ramato	2019
93 pt	Colmatiss Sauvignon	2019
92 pt	Friulano	2020
92 pt	Pignolo	2016
90 pt	Schioppettino	2018
90 pt	Coldebliss Ribolla Gialla	2019

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 %)

BIANCSESTO 2019

“Non ci si potrebbe attendere di meglio in tema di souplesse, di grazia, di levigatezza e dolcezza d'incipit olfattivo”.

“One could not expect any better in terms of souplesse, grace, smoothness and sweetness of the olfactory incipit”.



I VINI DI VERONELLI GUIDA ORO

92 pt.	★★★ Colmatiss Sauvignon	2019
90 pt.	★★★ Biancosesto	2019
90 pt.	★★★ Coldebliss Ribolla Gialla	2019
90 pt.	★★★ Arcione	2017
90 pt.	★★★ Pignolo	2016
89 pt.	★★ Schioppettino	2018
88 pt.	★★ Valmasia Malvasia	2020
87 pt.	★★ Friulano	2020
87 pt.	★★ Colbajè Pinot Grigio	2018



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



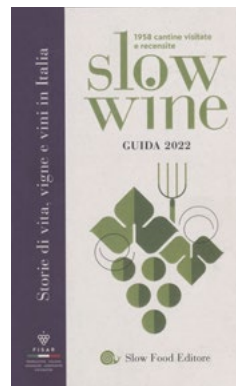
vino buono (*good quality wine*)
86-89/100





VITAE - LA GUIDA VINI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

ttttt	Biancosesto	2019
ttttt	Arcione	2017
tttt	Colmatiss Sauvignon	2019
tttt	Noans	2019
tttt	Pignolo	2016
tttt	Valmasia Malvasia	2020



SLOW WINE SLOW FOOD

Friulano	2020
Pignolo	2016
Colmatiss Sauvignon	2019
Biancosesto	2019
Colbajè Pinot Grigio Ramato	2019
Arcione	2017



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



FRIULANO 2020

“Al naso è invitante, fruttato, con note di mandorla dolce, mentre in bocca risulta rotondo e corposo”.

“The nose is inviting, fruity, with notes of sweet almond, while the mouth feels round and full-bodied”.

PIGNOLO 2016

“Un vino ampio, espressivo e di carattere, che ricorda la prugna matura e i frutti rossi. Il sorso è avvolgente e grintoso, dotato di una particolare spinta acida e tannica, e con un finale lungo e piacevole”.

“A wide wine, expressive and full of character, reminiscent of ripe plum and red berries. The taste is all encompassing and bold, provided with a particular acidic and tannic drive, and a long pleasant finish”.

ROBERT PARKER FEBRUARY 2021

92 pt.	Biancosesto	2018
92 pt.	Colmatiss Sauvignon	2018
91 pt.	Rgjialla Ribolla Gialla	2019
89 pt.	Pinot Grigio	2019

Reviewed by Monica Larner



WINE SPECTATOR OCTOBER 2021 AND WINESPECTATOR.COM

90 pt.	Biancosesto - web	2018
90 pt.	Pinot Nero - Oct 21	2018
90 pt.	Colmatiss Sauvignon - web	2018
89 pt.	Pinot Grigio - web	2019
89 pt.	Refosco dal p.r. - Oct 21	2018
89 pt.	Sauvignon - web	2019

Reviewed by Alison Napjus

BIANCOSTESTO 2018

Un assemblaggio di parti uguali di Friulano e Ribolla Gialla, il Biancosesto Tunella 2018 Friuli Colli Orientali è il mio vino preferito in questo insieme di nuove uscite. Insieme queste due uve offrono luminosità e intensità con una bella gamma di aromi che spazia dalla pesca fresca, alla mandorla dolce e alla pera polposa. Il vino si espande sul palato con una media consistenza e un tante scorze agrumate in chiusura, un ottimo abbinamento con una torta di spinaci e ricotta.

A blend of equal parts Friulano and Ribolla Gialla, the Tunella 2018 Friuli Colli Orientali Biancosesto is my favorite wine in this group of new releases. Together these two grapes offer brightness and intensity with a pretty range of aromas that spans from fresh peach, to sweet almond and fleshy pear. The wine spreads over the palate with a midweight texture and lots of zesty citrus on the close, a great partner to a spinach and ricotta pie.



BIANCOSTESTO 2018

“Note invitanti di guava, scorza candita di pompelmo rosa e pesca bianca sono il preludio vivace ed espressivo per questo bianco fresco ed equilibrato. Corpo leggero verso medio corpo ben integrato, termina con un finale leggermente succoso e infuso di dragoncello. Friulano e Ribolla Gialla”.

“Enticing notes of guava, candied pink grapefruit peel and white peach are a lively and expressive entrance for this fresh and balanced white. Light-to medium-bodied and well-knit, ends with a lightly juicy, tarragon-infused finish. Friulano and Ribolla Gialla”.



DECANTER WORLD WINE AWARDS 2021 DECEMBER 2021

92 pt.	Biancosesto	2019
92 pt.	Rjgialla Ribolla Gialla	2020

Reviewed by Tina Gellie

BIANCOSESTO 2019



“Aromatico, con note di limone, pepe, pera e mela croccante che conducono al palato sensazioni di curcuma e di mela rossa”.

“Aromatic, with hints of lemon, pepper, pear and crunchy apple leading on to palate of turmeric and red apple”.

RJGIALLA 2020



“Un bianco di classe e concentrato che ha una consistenza cremosa, quasi oleosa, grazie al lungo affinamento sui lieviti. Senza legno, il melone generoso, le prugne e le mele cotte continuano attraverso il finale agrumato. Da provare con piatti di verdure agrodolci come la caponata”.

“A classy, concentrated white that has a creamy, almost oily texture thanks to long lees ageing. Unoaked, the generous melon, plums and baked apples continue through the citrus finish. Try with sweet-sour vegetable dishes like caponata”.



JAMESUCKLING.COM

92 pt.	Arcione	2017
92 pt.	Pignolo	2016
92 pt.	Pinot Nero	2019
92 pt.	Biancosesto	2019
91 pt.	Rjgialla Ribolla Gialla	2020
91 pt.	Pinot Grigio	2020
91 pt.	Colmatiss Sauvignon	2019
90 pt.	Sauvignon	2020

PINOT GRIGIO 2020

“Pera fresca, melone, limone e pesca bianca al naso. Corpo medio con un’acidità croccante e un palato cremoso e fruttato. Finale succoso. Da bere ora”.

“Fresh pear, honeydew melon, lemon and white peach on the nose. It’s medium-bodied with crisp acidity and a creamy, fruity palate. Juicy finish. Drink now”.

PINOT NERO 2019

“Un rosso morbido e cremoso con aromi e sapori di prugna, fragola e cioccolato. Corpo medio. Finale delizioso. Da bere ora”.

“A soft, creamy red with plum, strawberry and chocolate aromas and favors. Medium body. Delicious finish. Drink now”.





WINE & SPIRITS JANUARY 2021

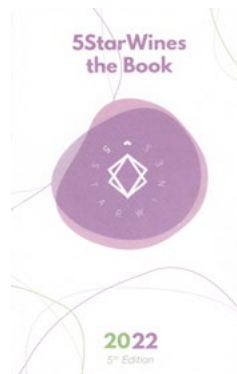
91 pt. Biancosesto

2019

90 pt. Friulano

2020

Reviewed by Stephanie Johnson



5STARWINES THE BOOK

93 pt. Colmatiss Sauvignon

2019



BIANCOSESTO 2019

“Friulano e Ribolla Gialla si fondono armoniosamente in questo vino floreale e profumato di mandorle. I suoi aromi di pesca bianca e mandarino sono succosi e freschi, intrecciati da un'acidità che fa venire l'acquolina in bocca in una struttura liscia e cremosa. La sua ricchezza e la sua spinta lo collocano al meglio per la cena del Ringraziamento”.

“Friulano and ribolla gialla dovetail harmoniously in this floral, almond-scented wine. Its flavors of white peach and tangerine are juicy and fresh, woven together by mouthwatering acidity in a smooth, creamy texture. Its richness and lift place it with Thanksgiving dinner”.

Azienda Agricola Tunella s.s.
Via del Collio, 14 - 33040 Ippolis di Prealpe del Friuli - Italy
Tel. +39 0432 71030 - F + 39 0432 710304
info@tunella.it



COLMATISS SAUVIGNON 2019

“Delizioso assemblaggio di Tocai Friulano e Ribolla con un carattere erbaceo molto preciso e intenso. Note di citronella e finocchio caratterizzano l'appetitoso palato assieme a una mélange di morbidi frutti gialli e bianchi. Questo è un vino rinfrescante ed espressivo pronto ora, anche se può contare ancora diversi anni in più nel tempo. Da bere ora o nei prossimi 2-3 anni”.

“A lovely blend of Tocai Friulano and Ribolla with a very precise, intense herby character. Lemon grass, and fennel notes feature on the mouthwatering palate allied to a medley of soft yellow and white fruits. This is a refreshing and expressive wine ready now but with several more years on its side. Drink now or next 2-3 years”.

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



TUNELLA

AUTHENTISCHE KUNST IN DEN HÜGELN

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

