

TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

2022





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 Zorzetti nel 1949 con il papà Pietro, detto Min

Nella prossima pagina Gabriella, Massimo e Marco Zorzetti







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 marna (calcari) 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.

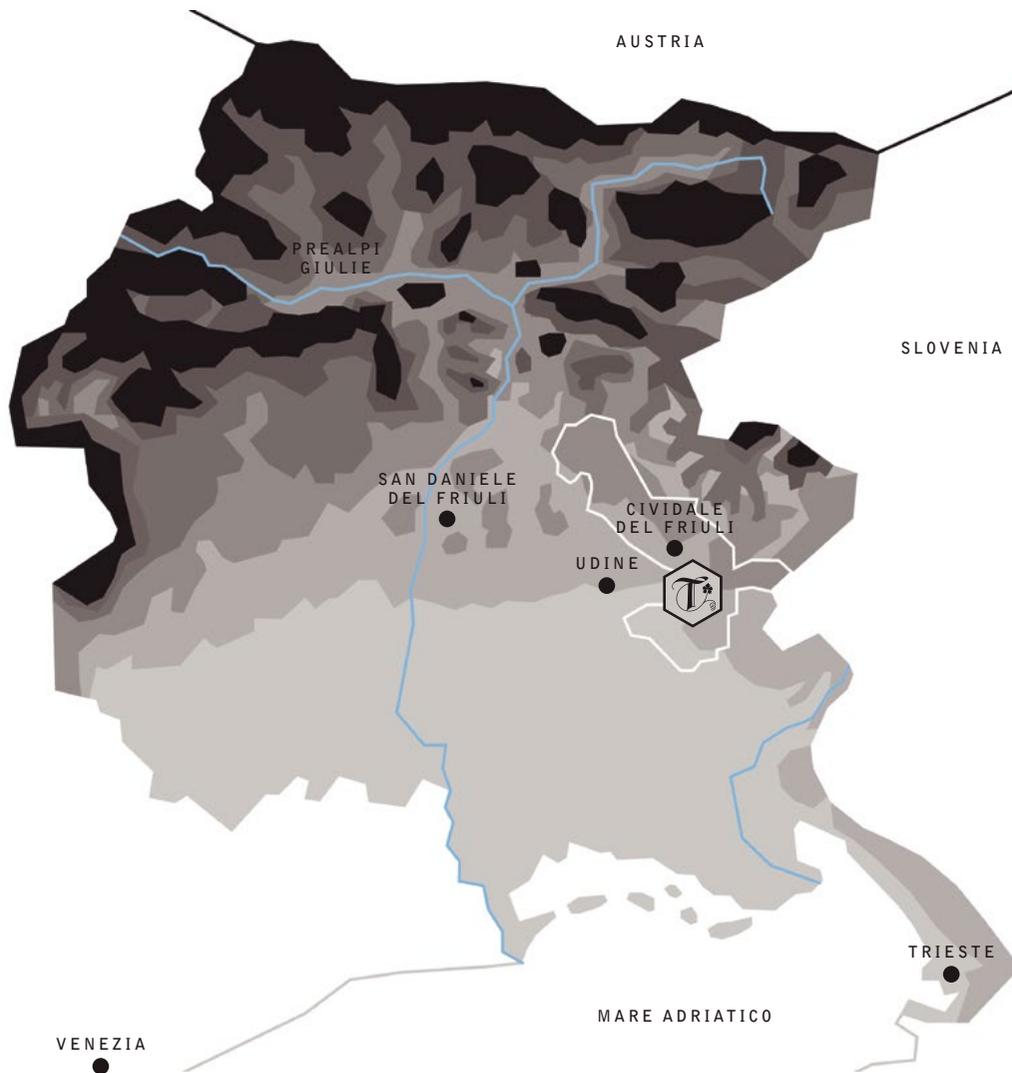




■ ZONA DOC FRIULI COLLI ORIENTALI



■ 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

BIANCOSESTO

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.



BIANCOSESTO

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

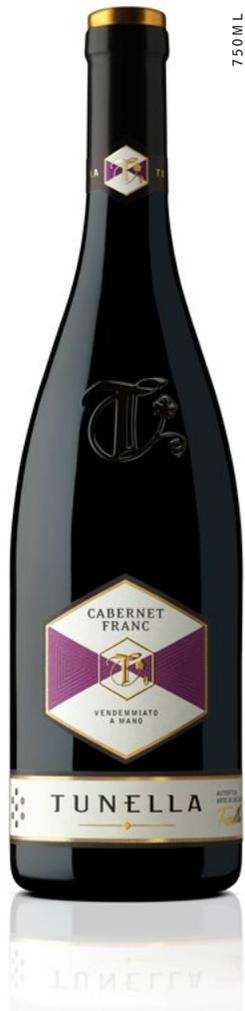




I ROSSI CLASSICI

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.





750 ML



3750 ML 750 ML 1500 ML 3000 ML

Vini di carattere e dai sapori intensi portano con se 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
impresiosita 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. 0



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



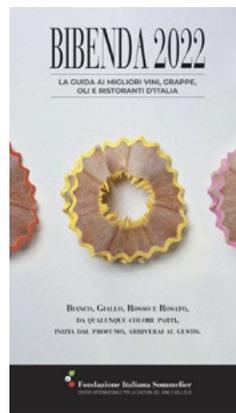






GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA

	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



BIBENDA FONDAZIONE ITALIANA SOMMELIER

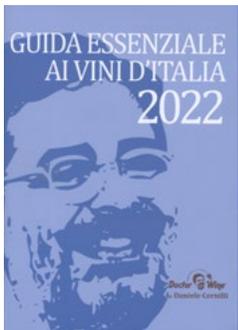
	Biancosesto	2019
	Arcione	2017
	Noans	2019
	Pignolo	2016
	Schioppettino	2018
	Friulano	2020
	Colmatiss Sauvignon	2019
	Valmasia Malvasia	2020
	Colbajè Pinot Grigio Ramato	2019
	Coldebliss Ribolla Gialla	2019
	Rjgialla Ribolla Gialla	2020
	Pinot Grigio	2020



	eccellente (<i>excellent</i>)
	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>)



	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 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

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 %)

BIANCOSESTO 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



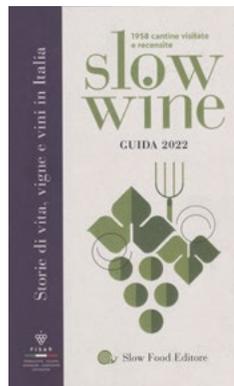
vita e
La Guida
Vini 2022



www.vitaevini.it

VITAE - LA GUIDA VINI ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIER

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



SLOW WINE SLOW FOOD

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

tttt	≥91 pt. eccellente (<i>excellent</i>)
tttt	89/90 pt. ottimo/eccellente (<i>very good/great</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>)



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”.



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

Reviewed by Monica Larner



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

BIANCOSESTO 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.



BIANCOSESTO 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”.

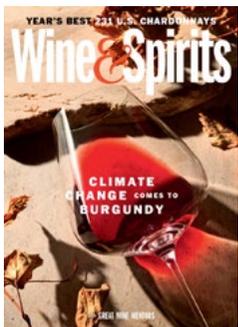
“Fresh pear, honeydew melon, lemon and white peach on the nose. It’s medium-bodied with crisp acidity and a creamy, fruity palate. Juicy finish. Drink now”.

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”.

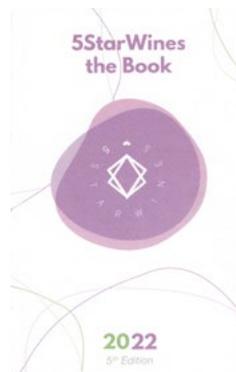




WINE & SPIRITS JANUARY 2021

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”.



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”.





TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA

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

