


LA TUNELLA®
Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Biancosesto DOP
Denominazione di Origine Protetta



 Italia, Friuli Venezia Giulia

Il Biancosesto della cantina La Tunella è un'etichetta che sintetizza la storia e la tradizione del vino friulano. È realizzata con due vitigni storici del territorio, l'autoctono Ribolla Gialla e l'internazionale Sauvignonasse, un tempo conosciuto come Tocai, poi ribattezzato Friulano. Si tratta di due uve perfettamente complementari: la Ribolla Gialla dona la tensione verticale con la sua freschezza agrumata e il Friulano la ricchezza e la pienezza aromatica. L'affinamento in legno contribuisce a creare un bianco ricco ed equilibrato, che somma le migliori caratteristiche delle due varietà.

Il vino Biancosesto è una delle etichette più rappresentative della cantina La Tunella. Questa bella realtà storica dei Colli Orientali, è da sempre impegnata nella produzione di vini dal volto territoriale, fedeli alle migliori tradizioni friulane. Le uve di Friulano e di Ribolla Gialla provengono da vigne coltivate su terreni di marne e arenarie, ricche di sostanze minerali. La vendemmia si svolge verso metà settembre e dopo una breve macerazione a freddo alla temperatura di 4 °C, come da antica consuetudine, le uve sono vinificate insieme con una pressatura soffice. Il mosto fermenta in grandi botti di rovere di Slavonia a temperatura controllata. Il vino matura in legno per 9 mesi sur lies, con frequenti batonnage e completa il periodo d'affinamento con alcuni mesi in bottiglia.

UVE: Friulano e Ribolla Gialla.

ZONA DI PRODUZIONE: Colline del Friuli Orientale

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Monocapovolto friulano corto con densità d'impianto di 5.000 viti per ettaro.

GRADO ALCOLICO: 13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

COMMERCIALIZZAZIONE: Ad almeno un anno dalla vendemmia.

NOTE OLFATTIVE: Vino di grande stoffa, dal raffinato ed elegante profumo di piccola pasticceria, vaniglia e fiori di acacia, rimescolate alle vivaci e fresche note di frutta, fiori bianchi. Al palato entra delicato e pieno, ma agile e sapido allo stesso tempo. È un vino dalla grande personalità che nel suo lungo finale ricorda le caratteristiche tipiche dei suoi vitigni di origine: la leggera mandorla del Friulano e le sensazioni fresche della Ribolla.

ABBINAMENTI: Ottimo vino da tutto pasto: come aperitivo o abbinato a primi piatti a base di funghi o di pesce; ideale anche con molluschi, crostacei e pesci al forno.

