

LA TUNELLA®
Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Friulano DOP
Denominazione di Origine Protetta



 Italia, Friuli Venezia Giulia

Come la Ribolla Gialla è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16° C) che si protrae per circa 30-40 giorni.

La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. È un grande vino dal profumo finemente armonioso, floreale e fruttato, con nota tipica che ricorda la mandorla amara, la pera, i fiori di campo, l'acacia. Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale, incredibilmente persistente, è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

ABBINAMENTI

Si sposa bene agli antipasti magri, agli affettati, ai brodi, alle paste asciutte, al pesce e alle carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele.

UVE: Friulano

ZONA DI PRODUZIONE: Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca"

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Monocapovolto friulano corto

GRADO ALCOLICO: 13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

COMMERCIALIZZAZIONE: All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

ALLERGENI: Contiene solfiti

