

**LA TUNELLA®**  
*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

**Pinot Grigio DOP**  
Denominazione di Origine Protetta



 Italia, Friuli Venezia Giulia

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate soffocemente. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima 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 vasche di 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 intenso più carico durante l'invecchiamento. Al naso fruttato e fragrante, ricorda la crosta di pane caldo e l'intenso profumo dei fiori di acacia e di frutti tropicali maturi. Al palato conferma le sensazioni olfattive e si presenta elegante, di corpo, moderatamente acidulo, con delicate note di lievito. È un vino di decisa personalità.

#### ABBINAMENTI

Antipasti, prosciutti, pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo.

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 e guyot francese

GRADO ALCOLICO: 13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

COMMERCIALIZZAZIONE: All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

ALLERGENI: Contiene solfiti

