

LA TUNELLA[®]
Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Cuvée madre Blanc de Noir
Spumante Brut



 Italia, Friuli Venezia Giulia

La Cuvée Madre di Tunella è stata creata con solo Pinot nero vinificato secondo il metodo Charmat lungo. Dopo un primo affinamento, prima in legno e poi in acciaio, viene fatta una lunga fermentazione sui lieviti in acciaio. Veste il calice di un bel giallo paglierino tendente al dorato con perlage fine e persistente. Il naso è intenso con delicati profumi di frutta, contraddistinto da sentori di fiori bianchi, a cui in sottofondo si aggiungono sentori di brioches e note minerali. La bocca è delicata e fresca, corrispondente all'olfattiva, piacevolmente strutturata con un buon equilibrio tra profumo e sapore e un'ottima persistenza. Questo spumante è stato dedicato alla madre di Massimo e Marco Zorzettig come ringraziamento per tutto quello che ha fatto e sta facendo per la famiglia, quindi è rivolto a tutte le madri che donano la vita e dedicano il loro tempo a curare i propri cari.

REGIONE: Friuli

UVAGGIO: 100% Pinot nero

GRADO ALCOLICO: 12% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

VINIFICAZIONE: Dopo un primo affinamento, parte in legno e parte in acciaio, i vini vengono assemblati e riposano a lungo sui lieviti, per dar vita a un brut di grande armonia.

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 all'ora dell'aperitivo e per un intero menù a base di pesce e carni bianche.

