



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CUVÉE MADRE Brut Blanc de Noir

TRAUBENSORTE

Weißweinbereitung mit Pinot Nero

BODENTYP

Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs, besser bekannt als "Ponca"

WEINBAUSYSTEM

Monocapovolto

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Letzte Augustwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 6,0 gr/L

RESTZUCKER

7 gr/L

ALKOHOLGEHALT

12,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml / 1500 ml

WEINBEREITUNG

Die Pinot Noir-Trauben werden sorgfältig von Hand verlesen und sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt dekantiert und vergoren. Die zweite Gärung erfolgt in Drucktank nach der Charmat-Methode bei einer Temperatur von 13 - 14° C. Es folgen eine lange Reifung und Verfeinerung auf dem Hefesatz („sur lie“) im Drucktank, die durch das regelmäßige Aufrühren der Hefen ergänzt wird. Erst nach einer weiteren Ruhephase und Verfeinerung in der Flasche wird der Wein dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Brillante strohgelbe Farbe. Feine und anhaltende Perlage. Voll und einladend öffnet er sich an der Nase mit kräftigen blumigen und fruchtigen Noten, die sich mit einem zarten Duft von Hefe und Brotkruste und leichten Mineralnoten vereinen. Am Gaumen zeigt er sich entschieden, vollmundig und herzhaft, mit ausgeglichener Frische und einem angenehm anhaltenden mineralischem Finale.

SERVIERVORSCHLÄGE

Vielseitiger Schaumwein, der zu zahlreichen Gerichten passt. Optimal als Aperitif, aber auch als Begleitung von Fischvorspeisen, Krustentieren, rohem Fisch und Sushi. Er passt ausgezeichnet zu feinen Risottos und allen Speisen der Meeresküche, aber auch als Speisewein.