



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT GRIGIO

TRAUBENSORTE

Pinot Grigio

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Monocapovolto und französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die bei optimaler Reife handgelesenen ganzen Trauben werden sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und dann in einen zuvor (etwa 3-4 Tage vorher) vorbereiteten Gärstarter (pied de cuve) gegeben. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei einer streng kontrollierten Temperatur (16° C), die etwa 30-40 Tage lang andauert. Während der Reifungsphase findet in verschiedenen Abständen die Batonnage (das Aufrühren der Hefe) statt, um einen komplexen, strukturierten und zart aromatisierten Wein zu erhalten. Für die Flaschenabfüllung wird der Monat März abgewartet.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Strohgelb, das mit zunehmender Reife einen immer kräftigeren Farbton annimmt. Der wohlriechende und fruchtige Duft erinnert an die Kruste warmen Brots, an den intensiven Geruch von Akazienblüten und den Duft reifer tropischer Früchte. Die Dufterlebnisse bestätigen sich auch am Gaumen, der Wein präsentiert sich elegant und körperreich mit einer äußerst delikaten Hefenote und einem entschiedenen Charakter.

SERVIERVORSCHLÄGE

Passt hervorragend zu Vorspeisen, Schinken, Fischgerichten und hellem Fleisch. Ausgezeichnet auch als Aperitif.