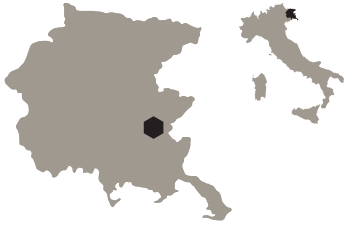




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT GRIGIO

UVE

Pinot Grigio

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

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

EPOCA DI VENDEMMIA

Prima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 ml

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte a mano al giusto grado di maturazione, le uve intere vengono sofficientemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente unito a un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima). Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione a temperatura rigidamente controllata (16°C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua con una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di marzo 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.