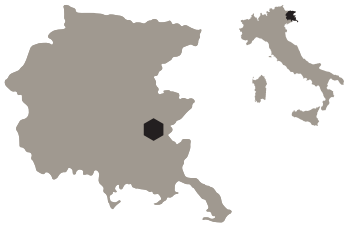




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



SAUVIGNON

UVE

Sauvignon

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 6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

375 ml / 750 ml / 1500 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 vivace e brillante, con evidenti riflessi verdolini. Si presenta al naso con profumo intenso e persistente tipicamente varietale. Spiccano profumi di grande intensità e finezza, con sensazioni tipicamente vegetali di salvia e foglia di pomodoro, che si mescolano a note più fruttate e delicate quali il melone e il peperone giallo. Freschezza ed aromi che ritroviamo in bocca, ad esaltare un gusto fresco e secco, in un perfetto equilibrio. Intenso ed avvolgente chiude con una lunga persistenza aromatica.

ABBINAMENTI

È vino da aperitivo e da antipasti. Si abbina bene all'aragosta, all'astice, agli scampi, al salmone e ai pesci di acqua salata. Ottimo anche con creme e minestre, risotti e piatti con erbe aromatiche.