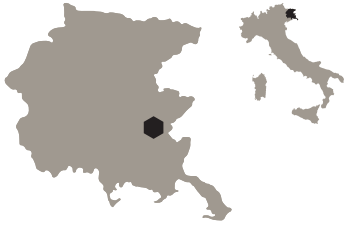




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



VALMASIA

UVE

Malvasia

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca"

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto friulano corto

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

750 ml

COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

VINIFICAZIONE

Come il Friulano e la Ribolla Gialla, la Malvasia è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte a mano al giusto grado di maturazione, le uve intere vengono soffocemente 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 luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. Al naso si presenta fresco e pulito con sentori che sfumano passando dalla mentuccia al biancospino, da note fruttate che ricordano lime e pompelmo rosa a una sottile e delicata sensazione marina. Setoso e avvolgente in bocca richiama fresche erbe aromatiche con un leggero tocco speziato, in un insieme elegante e rinfrescante rifinito da sapida mineralità.

ABBINAMENTI

Ideale abbinamento a tutti i piatti del mare, si esalta con pasta alle sarde, tagliolini all'astice o ai frutti di mare, ravioli di rombo. Da provare anche con primi piatti di pasta alle erbe e filetti di orata o branzino.