



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## FRIULANO

### TRAUBENSORTE

Friulano

### ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

### BODENTYP

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

### WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

### BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

### ERNTZEIT

Zweite Septemberwoche

### TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

### SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

### ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

### SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

### FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

### VERMARKTUNG

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

### WEINBEREITUNG

Wie der Ribolla Gialla gehört der Wein zu den bedeutenden autochthonen weißen Rebsorten des Friauls. 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 (ped 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

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. Ein hervorragender Weißwein von feinem harmonischem Duft, blumig und fruchtig, mit der typischen Note, die an Bittermandel, Birne, Feldblumen und Akazie erinnert. Geschmacklich offenbart er sich weich und samtig, mäßig säuerlich, trocken und von guter Struktur. Er hinterlässt einen unglaublich beständigen Abgang, der von der typischen und unverwechselbaren Note der Bittermandel geprägt wird, die die Eigentümlichkeit des Weinstocks besonders hervorhebt.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Aufschnitt, Fleischbrühen, Nudelgerichten und zu Fisch und hellem Fleisch. Passt hervorragend zu Schinken aus San Daniele.