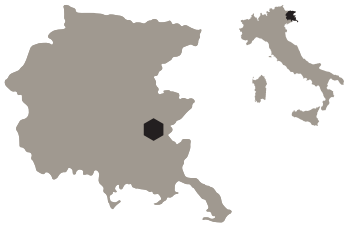




# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## FRIULANO

### UVE

Friulano

### 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 5,3 gr/L

### GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

### FORMATI BOTTIGLIA

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

### COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

### VINIFICAZIONE

Come la Ribolla Gialla 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. È un grande vino dal profumo finemente armonioso, floreale e fruttato, con nota tipica che ricorda la mandorla amara, la pera, i fiori di campo, l'acacia. Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale, incredibilmente persistente, è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

### ABBINAMENTI

Si sposa bene agli antipasti magri, agli affettati, ai brodi, alle paste asciutte, al pesce e alle carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele.