



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## RJGIALLA

### UVE

Ribolla Gialla

### 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 5,8 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

Come il Friulano è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte a mano al giusto grado di maturazione, le uve intere vengono sofficemente 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. Profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, fragrante, di gran classe e continuità. Si snoda su note di acacia, prugna e pesca gialla, mela renetta. Al palato si presenta intenso e pieno, con agile corpo rispecchiando la caratteristica varietale. Asciutto e sapido, grazie al tipo di vinificazione risulta piacevolmente fresco. Il lungo finale sviluppa piacevoli note che accompagnano un elegante retrogusto leggermente aromatico.

### ABBINAMENTI

Antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati e frittura di pesce, minestre (soprattutto creme di verdure).