



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## COLMATISS Sauvignon

### TRAUBENSORTE

Sauvignon

### ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

### BODENTYP

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

### WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

### BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

### ERNTENZEIT

Zweite Septemberwoche

### TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

### SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,8 gr/L

### ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

### SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

### FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml

### VERMARKTUNG

Mindestens eineinhalb Jahre nach der Weinlese

### WEINBEREITUNG

Die bei optimaler Reife handgelesenen Trauben werden etwa zwei Tage lang mazeriert und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und mit dem Gärstarter (pied de cuve) zusammengeführt. Er durchläuft dann eine langsame Gärung und Reifung auf dem Hefesatz („sur lie“) bei kontrollierter Temperatur mit häufiger Batonnage. Erst nach einer weiteren angemessenen Ruhephase und Verfeinerung in der Flasche wird der Wein dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

### DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Strohgelbe, grünlich glänzende Farbe. Im Duft hinterlässt er eine Reihe reicher, detaillierter Aromen mit eleganten Pflanzen- und Fruchtnoten: Salbei und Poley-Minze, gelber Pfirsich und Litschi; außerdem exotische Früchte und Grapefruit mit mineralischen Streckungen, die für Tiefe und zusätzlichen Charakter sorgen. Im Antrunk faszinierend; die delikate Würzigkeit betont die Aromen und trägt zur beschwingten Säuerlichkeit bei, welche die kompakte und rege Struktur durchdringt und Lust macht auf den nächsten Schluck.

### SERVIERVORSCHLÄGE

Ein guter Begleiter zu Vorspeisen und ersten Gängen mit entschiedenem und aromatischem Geschmack; ideal zu Fischgerichten, besonders zu Krustentieren.