



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLDEBLISS

Ribolla Gialla

TRAUBENSORTE

Ribolla Gialla

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

Dritte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 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

Intensiv strohgelbe Farbe mit gold-grünen Reflexen. Eine weiche, dichte Duftwolke: Ananas, Passionsfrucht, Wiesenblumen und feine Nuancen von Südfrüchten verflechten sich zu einem Gewebe von großer Raffinesse. Die schmackhafte Frische sorgt auch dank einer eleganten mineralischen Betonung für die Ausgewogenheit mit dem weichen Körper.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein guter Begleiter zu Fisch- und Gemüsevorspeisen, Gemüsesuppen, Cremes und Pürees, Fischgerichten und Frittiertem.