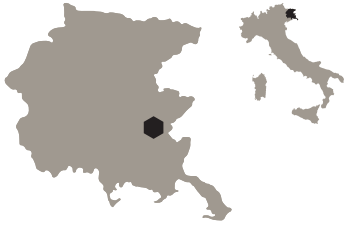




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLDEBLISS Ribolla Gialla

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 5.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Terza settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

FORMATI BOTTIGLIA

750 ml

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad almeno un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte a mano al giusto grado di maturazione, le uve vengono poste a macerare per circa due giorni e poi sofficemente pressate. Il mosto così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e viene unito al piede di fermentazione. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione e affinamento "sur lies" a temperatura controllata con frequenti batonnage. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino intenso con riflessi oro-verdi. Una nuvola soffice e densa ai profumi: ananas, passion fruit, fiori di campo e sottili sentori agrumati che si intrecciano in una trama di gran finezza. Gustosa freschezza a dettare l'equilibrio con il corpo soffice, grazie anche all'elegante sottolineatura minerale.

ABBINAMENTI

Si sposa ad antipasti di pesce e di verdure, minestre, creme e vellutate, piatti di pesce salsati e frittute.