



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLBAJÈ Pinot Grigio Ramato

TRAUBENSORTE

Pinot Grigio

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 5,5 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

Trockener Weißer von intensiv strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen und leichter kupferfarbener Nuance. Intensives, weites und fruchtiges Bouquet mit Noten, die an die Süße von Birne und reifer Aprikose erinnern, mit einem leichten Hintergrund von Mandelblüten und blumigen und balsamischen Eindrücken. Am Gaumen dicht und faszinierend, lang anhaltend und ausgewogen, besonders harmonisch und körperreich in seiner Mineralität.

SERVIERVORSCHLÄGE

Passt hervorragend zu Gerichten auf Pilzbasis, Fisch und weißem Fleisch. Ausgezeichnet auch zu Aufschnitt und cremigem Käse.