



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT NERO

TRAUBENSORTE

Pinot Nero

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische monocabovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

ERNTZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml

VERMARKTUNG

Eineinhalb Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die Trauben werden zum Zeitpunkt der besten Zucker- und Phenolreife von Hand geerntet, entrappt und angequetscht und der so gewonnene Most wird mit den Schalen mazeriert und vergoren. Während dieser Phase wird die Maische häufig umgewälzt (Remontage), um den Übergang von Farbe und edlen Tanninen aus den Schalen in den gärenden Most zu fördern. Nach dem Abzug wird das Ende der alkoholischen und malolaktischen Gärung abgewartet und die entsprechende Abstiche durchgeführt. Im unterirdischen Keller sinkt der Wein dann durch Schwerkraft ab und setzt seine langsame Reifung bis zur Flaschenabfüllung fort.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Rubinrot. Ausgeprägter, charakteristischer und delikater Duft, aus dem sich Noten von Himbeere und Waldfrüchten hervorheben. Der Geschmack ist trocken, leicht würzig, gefällig, mit einer leicht bitteren Note, samtig.

SERVIERVORSCHLÄGE

Der Wein passt vorzüglich zu hellem Fleisch und jeder Art von Geflügel sowie zu fettem Fisch (Aal), der auch mit Sauce serviert werden kann.