



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



MERLOT

TRAUBENSORTE

Merlot

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 5.000

ERNTZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,2 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml / 1500 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

Intensives und leuchtendes Rubinrot, das mit zunehmender Reife in Granatrot übergeht. Charakteristischer Duft von süßem und zartem Aroma mit Anklängen an Pflaumenkonfitüre, Tabak, Heu und Kaffee. Im Geschmack präsentiert er sich trocken und weich, würzig und harmonisch mit fruchtiger Note von Brombeere und Pflaume. Die vielfältigen Anklänge kommen dank der sorgfältigen Extraktion deutlich zum Ausdruck.

SERVIERVORSCHLÄGE

Empfehlenswert zu gegrilltem dunklem Fleisch, gekochtem Fleisch, gedünstetem Geflügel und Kaninchen, Schmorbraten und mittelreifem Käse.