



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CABERNET FRANC

UVE

Cabernet Franc

ZONA DI PRODUZIONE

Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca"

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Monocapovolto e guyot francese

DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500 - 5.000

EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

ACIDITÀ

Totale 5,5 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA

750 ml

COMMERCIALIZZAZIONE

Ad un anno e mezzo dalla vendemmia

VINIFICAZIONE

Raccolte a mano al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino scende poi per caduta nella cantina interrata per continuare la sua lenta maturazione fino a quando verrà imbottigliato.

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino intenso, vivace, brillante. L'impatto iniziale, di grande intensità ed eleganza, libera sensazioni fruttate ed erbacee. Il ventaglio olfattivo spazia dalla frutta a bacca rossa come l'amarena, la mora, il ribes nero, all'erbaceo caratteristico del vitigno. Etereo, fine, al palato risulta essere importante, dotato di grande personalità e buon corpo, ampio e piacevole, lungo nel finale a conferma ed ampliamento delle sensazioni olfattive.

ABBINAMENTI

È perfetto abbinamento con carni rosse, selvaggina e cacciagione, formaggi ben invecchiati.