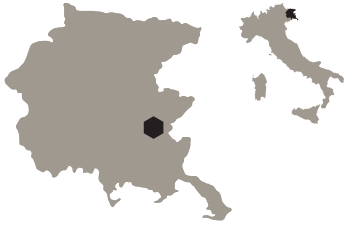




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



REFOSCO dal peduncolo rosso

UVE

Refosco dal peduncolo rosso

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 5,6 gr/L

GRADO ALCOLICO

13,50% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 - 18° C

FORMATI BOTTIGLIA

375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 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 con riflessi violacei; assume sfumature tendenti al granato con l'invecchiamento. Profumo nettamente vinoso, ampio, ricco ed intenso, ancorato su note fruttate e speziate, di sottobosco, mora selvatica, lampone, cacao, tabacco. Ha un gusto asciutto, pieno, notevole struttura, con retrogusto leggermente amarognolo. Un sottile e delicato sentore di vaniglia si amalgama piacevolmente nell'insieme delle sensazioni gusto-olfattive.

ABBINAMENTI

È perfetto accompagnato con carni grasse, pollame, umidi, con esclusione della selvaggina in salsa piccante.