



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



ARCIONE

TRAUBENSORTE

Pignolo und Schioppettino

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Kurzes Guyot-System (6-7 Augen)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.500

ERNTZEIT

Ende September, Anfang Oktober

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

ALKOHOLGEHALT

14,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

18 - 20° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Etwa drei Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die Trauben von Pignolo und Schioppettino werden zusammen gegen Ende September und Anfang Oktober handverlesen. Anschließend werden sie entrappt und angequetscht. Die gequetschten Trauben gären etwa 20 Tage lang. Während dieser Phase werden die Trauben häufig umgewälzt (Remontage), um den Übergang der Farbe und der edlen Bestandteile, die für einen bedeutenden Rotwein charakteristisch sind, von den Schalen zum gärenden Most zu fördern. Nach dem Abstich bleibt der Wein etwa drei Jahre lang im Keller, um sich zu verfeinern. Nach einer letzten angemessenen Ruhezeit und Verfeinerung in der Flasche wird er dem Urteil des Verbrauchers unterworfen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Lebendiges und intensives Rubinrot mit deutlich granatroten Reflexen. Der aus ausgewählten Trauben von Rebstöcken unterschiedlichen Alters gewonnene Wein schenkt Nase und Geschmack eine elegante Robustheit. Schon beim ersten Eindruck präsentiert er sich mit Erhabenheit, er ist fein und intensiv, fruchtig und würzig, mit Anklängen an schwarze Johannisbeere, Kirsche, balsamisches Holz, Leder und Lakritze, die in einer rauchigen Duftnote enden. Im Mund überzeugt er durch seinen runden Geschmack von beachtlicher Dichte, die integrierten Tannine verleihen ihm einen entschiedenen Charakter, ohne dabei Weichheit oder Ausgewogenheit zu schaden. Von herausragendem, geschmackvollem und langem Abgang.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein bedeutender, kostbarer Rotwein, der zu kräftigen Hauptgerichten passt: Ausgezeichnet zu Fleisch am Spieß, Gerichten aus fettem, dunklem Fleisch, zu Wildbret, Braten und würzigem Käse.