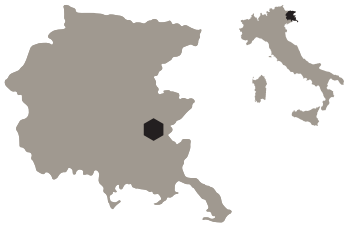




# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## VERDUZZO FRIULANO

### UVE

Verduzzo Friulano

### 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

### EPOCA DI VENDEMMIA

Ultima settimana di settembre

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### ACIDITÀ

Totale 5,7 gr/L

### GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

### ZUCCHERI RESIDUI

125 gr/L

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

10 - 12° C

### FORMATI BOTTIGLIA

500 ml

### COMMERCIALIZZAZIONE

A circa un anno e mezzo dalla vendemmia

### VINIFICAZIONE

Le uve, lasciate appassire naturalmente sulla pianta per concentrare zuccheri ed aromi, vengono raccolte tardivamente, diraspate e sofficemente rullate. Il pigiato così ottenuto, dopo aver macerato per qualche giorno a contatto con le bucce, viene sofficemente pressato ed inizia la fermentazione. Al raggiungimento della gradazione alcolica voluta e del giusto tenore di zuccheri residui, la fermentazione viene bloccata con l'ausilio mirato del freddo. Separato in un primo momento dai residui del processo di fermentazione, il vino maturerà per oltre un anno. Sarà posto al giudizio del consumatore solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

### NOTE SENSORIALI

Giallo dorato intenso, trasparente e brillante. Profumo vinoso, caratteristico, alcolico con delicate note mielate e vanigliate. Al palato si presenta dolce, corposo e robusto con sfumatura leggermente tannica tipica del vitigno.

### ABBINAMENTI

Dolci secchi, torta di mandorle, dolci cremosi con base di mascarpone. Sublime anche con prosciutto e fichi, foie gras, gnocchi di zucca.