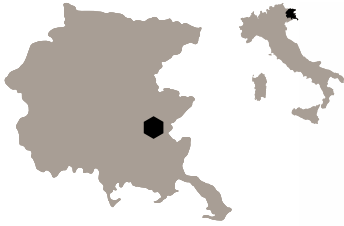




TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CUVÉE MADRE Brut Blanc de Noir

TRAUBENSORTE

Weißweinbereitung mit Pinot Nero

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Monocapovolto

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Letzte Augustwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 6,0 gr/L

RESTZUCKER

7 gr/L

ALKOHOLGEHALT

12,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

6 - 8° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml / 1500 ml

WEINBEREITUNG

Die Pinot Noir-Trauben werden sorgfältig von Hand verlesen und sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt dekantiert und vergoren. Die zweite Gärung erfolgt in Drucktank nach der Charmat-Methode bei einer Temperatur von 13 - 14° C. Es folgen eine lange Reifung und Verfeinerung auf dem Hefesatz („sur lie“) im Drucktank, die durch das regelmäßige Aufrühren der Hefen ergänzt wird. Erst nach einer weiteren Ruhephase und Verfeinerung in der Flasche wird der Wein dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Brillante strohgelbe Farbe. Feine und anhaltende Perlage. Voll und einladend öffnet er sich an der Nase mit kräftigen blumigen und fruchtigen Noten, die sich mit einem zarten Duft von Hefe und Brotkruste und leichten Mineralnoten vereinen. Am Gaumen zeigt er sich entschieden, vollmundig und herzhaft, mit ausgeglichener Frische und einem angenehm anhaltenden mineralischem Finale.

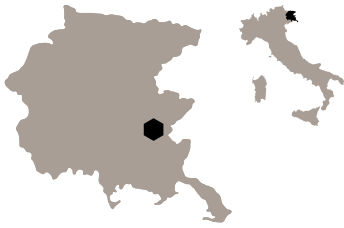
SERVIERVORSCHLÄGE

Vielseitiger Schaumwein, der zu zahlreichen Gerichten passt. Optimal als Aperitif, aber auch als Begleitung von Fischvorspeisen, Krustentieren, rohem Fisch und Sushi. Er passt ausgezeichnet zu feinen Risottos und allen Speisen der Meeresküche, aber auch als Speisewein.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT GRIGIO

TRAUBENSORTE

Pinot Grigio

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Monocapovolto und französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die bei optimaler Reife handgelesenen ganzen Trauben werden sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und dann in einen zuvor (etwa 3-4 Tage vorher) vorbereiteten Gärstarter (pied de cuve) gegeben. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei einer streng kontrollierten Temperatur (16° C), die etwa 30-40 Tage lang andauert. Während der Reifungsphase findet in verschiedenen Abständen die Batonnage (das Aufrühren der Hefe) statt, um einen komplexen, strukturierten und zart aromatisierten Wein zu erhalten. Für die Flaschenabfüllung wird der Monat März abgewartet.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Strohgelb, das mit zunehmender Reife einen immer kräftigeren Farbton annimmt. Der wohlriechende und fruchtige Duft erinnert an die Kruste warmen Brots, an den intensiven Geruch von Akazienblüten und den Duft reifer tropischer Früchte. Die Dufterlebnisse bestätigen sich auch am Gaumen, der Wein präsentiert sich elegant und körperreich mit einer äußerst delikaten Hefenote und einem entschiedenen Charakter.

SERVIERVORSCHLÄGE

Passt hervorragend zu Vorspeisen, Schinken, Fischgerichten und hellem Fleisch. Ausgezeichnet auch als Aperitif.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CHARDONNAY

TRAUBENSORTE

Chardonnay

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Monocapovolto und französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,7 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml

VERMARKTUNG

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die bei optimaler Reife handgelesenen ganzen Trauben werden sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und dann in einen zuvor (etwa 3-4 Tage vorher) vorbereiteten Gärstarter (pied de cuve) gegeben. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei einer streng kontrollierten Temperatur (16° C), die etwa 30-40 Tage lang andauert. Während der Reifungsphase findet in verschiedenen Abständen die Batonnage (das Aufrühren der Hefe) statt, um einen komplexen, strukturierten und zart aromatisierten Wein zu erhalten. Für die Flaschenabfüllung wird der Monat März abgewartet.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Strohgelb, das mit zunehmender Reife einen immer kräftigeren Farbton annimmt. Wohlriechender und fruchtiger Duft, der an kleine reife Tropenfrüchte, Ananas und weiße Blüten erinnert. Der Geschmack offenbart sich edel und elegant, von schlankem Körper und dank seiner Frische von überzeugender Lebendigkeit.

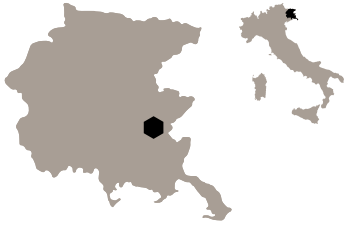
SERVIERVORSCHLÄGE

Hervorragend als Aperitif, ausgezeichnet auch zu leichten Vorspeisen, Creme und Gemüsesuppen, feinem Risotto sowie Eierspeisen und Fischgerichten.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



SAUVIGNON

TRAUBENSORTE

Sauvignon

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Monocapovolto und französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 6,0 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml / 1500 ml

VERMARKTUNG

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die bei optimaler Reife handgelesenen ganzen Trauben werden sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und dann in einen zuvor (etwa 3-4 Tage vorher) vorbereiteten Gärstarter (pied de cuve) gegeben. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei einer streng kontrollierten Temperatur (16° C), die etwa 30-40 Tage lang andauert. Während der Reifungsphase findet in verschiedenen Abständen die Batonnage (das Aufrühren der Hefe) statt, um einen komplexen, strukturierten und zart aromatisierten Wein zu erhalten. Für die Flaschenabfüllung wird der Monat März abgewartet.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Lebhaftes, glänzendes Strohgelb mit eindeutig grünlichen Reflexen. Der Wein zeichnet sich durch einen sehr intensiven und beständigen Duft und eine für ihn typische Vielfalt in der Nase aus. Es herrschen intensive und feine Duftnoten mit typisch pflanzlichen Aromen wie Salbei und Tomatenblatt vor, die sich mit fruchtigen und delikaten Anklängen von Honigmelone und gelbem Paprika vermischen. Der Geschmack überzeugt mit seinem perfekt ausgewogenen Verhältnis zwischen Frische und würziger Fülle. Intensives und Gaumen umhüllendes Bukett, der Abgang ist von aromatischer Beständigkeit.

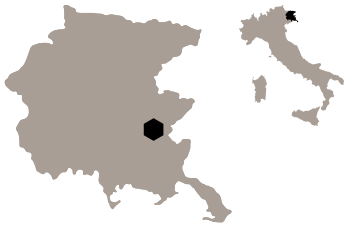
SERVIERVORSCHLÄGE

Ein leichter Aperitif, der auch hervorragend zu delikaten Vorspeisen passt. Ausgezeichneter Wein zu Langusten, Hummer, Scampi, Lachs und Meeresfischen. Empfehlenswert auch zu Creme- und Gemüsesuppen, Risotto und Gerichten mit feinen Kräutern.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



VALMASIÀ

TRAUBENSORTE

Malvasia

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml

VERMARKTUNG

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Wie der Friulano und der Ribolla Gialla gehört der Malvasia zu den bedeutenden autochthonen weißen Rebsorten des Friauls. Die bei optimaler Reife handgelesenen ganzen Trauben werden sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und dann in einen zuvor (etwa 3-4 Tage vorher) vorbereiteten Gärstarter (pied de cuve) gegeben. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei einer streng kontrollierten Temperatur (16° C), die etwa 30-40 Tage lang andauert. Während der Reifungsphase findet in verschiedenen Abständen die Batonnage (das Aufrühren der Hefe) statt, um einen komplexen, strukturierten und zart aromatisierten Wein zu erhalten. Für die Flaschenabfüllung wird der Monat März abgewartet.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. An der Nase ist er frisch und rein, die Düfte reichen von Minze und Weißdorn bis hin zu fruchtigen Noten, die an Limetten und rosa Pampelmuse und an eine leichte, zarte Meeresbrise erinnern. Am Gaumen schmeckt er samtig und einnehmend, erinnert an frische Kräuter, mit einem leicht würzigen Klang. Elegant, erfrischend und mit einer wohlschmeckenden Mineralität.

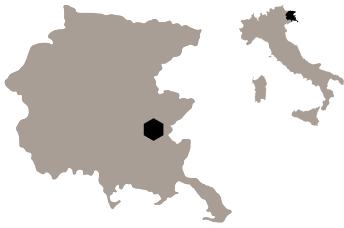
SERVIERVORSCHLÄGE

Passt ausgezeichnet zu allen Meeresfischgerichten: optimal bei Nudeln mit Sardinen, Tagliolini mit Hummer oder Meeresfrüchten und Steinbutt- Ravioli. Empfiehlt sich auch bei Nudelvorspeisen mit Kräutern und Goldbrassen- oder Seebarschfilets.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



FRIULANO

TRAUBENSORTE

Friulano

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Wie der Ribolla Gialla gehört der Wein zu den bedeutenden autochthonen weißen Rebsorten des Friauls. Die bei optimaler Reife handgelesenen ganzen Trauben werden sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und dann in einen zuvor (etwa 3-4 Tage vorher) vorbereiteten Gärstarter (ped de cuve) gegeben. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei einer streng kontrollierten Temperatur (16° C), die etwa 30-40 Tage lang andauert. Während der Reifungsphase findet in verschiedenen Abständen die Batonnage (das Aufrühren der Hefe) statt, um einen komplexen, strukturierten und zart aromatisierten Wein zu erhalten. Für die Flaschenabfüllung wird der Monat März abgewartet.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. Ein hervorragender Weißwein von feinem harmonischem Duft, blumig und fruchtig, mit der typischen Note, die an Bittermandel, Birne, Feldblumen und Akazie erinnert. Geschmacklich offenbart er sich weich und samtig, mäßig säuerlich, trocken und von guter Struktur. Er hinterlässt einen unglaublich beständigen Abgang, der von der typischen und unverwechselbaren Note der Bittermandel geprägt wird, die die Eigentümlichkeit des Weinstocks besonders hervorhebt.

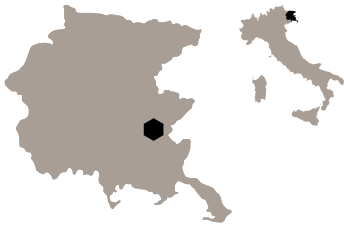
SERVIERVORSCHLÄGE

Ausgezeichnet zu leichten Vorspeisen, Aufschnitt, Fleischbrühen, Nudelgerichten und zu Fisch und hellem Fleisch. Passt hervorragend zu Schinken aus San Daniele.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



RJGIALLA

TRAUBENSORTE

Ribolla Gialla

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,8 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Zu Beginn des Frühjahrs nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Wie der Friulano gehört der Wein zu den bedeutenden autochthonen weißen Rebsorten des Friauls. Die bei optimaler Reife handgelesenen ganzen Trauben werden sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und dann in einen zuvor (etwa 3-4 Tage vorher) vorbereiteten Gärstarter (pied de cuve) gegeben. Anschließend erfolgt eine langsame Gärung bei einer streng kontrollierten Temperatur (16° C), die etwa 30-40 Tage lang andauert. Während der Reifungsphase findet in verschiedenen Abständen die Batonnage (das Aufrühren der Hefe) statt, um einen komplexen, strukturierten und zart aromatisierten Wein zu erhalten. Für die Flaschenabfüllung wird der Monat März abgewartet.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. Eleganter und intensiver Duft, blumig und fruchtig, wohlriechend und von einwandfreier Güte und Beständigkeit. Die vorherrschenden Aromen sind Akazie, Pflaume, gelber Pfirsich und Renettenapfel. Am Gaumen präsentiert sich der Wein intensiv und vollmundig, der geschmeidige Körper spiegelt die charakteristischen Merkmale des Rebstocks wider. Der trockene und würzige Geschmack vermittelt dank der besonderen Weinbereitung eine angenehme Frische. Der lang anhaltende Abgang ist von gefälliger Aromafülle und wird von einem eleganten, leicht würzigen Nachgeschmack begleitet.

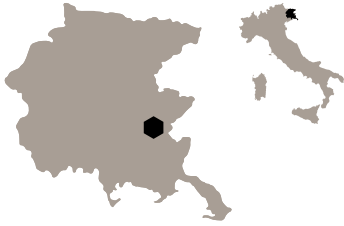
SERVIERVORSCHLÄGE

Harmoniert mit kalten Vorspeisen in süß-saurer Sauce, Gemüsegerichten, Edelfischen und frittiertem Fisch, Suppen (vor allem Gemüsecremesuppen).



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLMATISS Sauvignon

TRAUBENSORTE

Sauvignon

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

ERNTZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,8 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml

VERMARKTUNG

Mindestens eineinhalb Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die bei optimaler Reife handgelesenen Trauben werden etwa zwei Tage lang mazeriert und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und mit dem Gärstarter (pied de cuve) zusammengeführt. Er durchläuft dann eine langsame Gärung und Reifung auf dem Hefesatz („sur lie“) bei kontrollierter Temperatur mit häufiger Batonnage. Erst nach einer weiteren angemessenen Ruhephase und Verfeinerung in der Flasche wird der Wein dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Strohgelbe, grünlich glänzende Farbe. Im Duft hinterlässt er eine Reihe reicher, detaillierter Aromen mit eleganten Pflanzen- und Fruchtnoten: Salbei und Poley-Minze, gelber Pfirsich und Litschi; außerdem exotische Früchte und Grapefruit mit mineralischen Streckungen, die für Tiefe und zusätzlichen Charakter sorgen. Im Antrunk faszinierend; die delikate Würzigkeit betont die Aromen und trägt zur beschwingten Säuerlichkeit bei, welche die kompakte und rege Struktur durchdringt und Lust macht auf den nächsten Schluck.

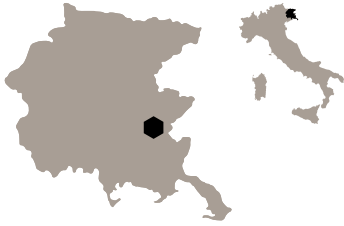
SERVIERVORSCHLÄGE

Ein guter Begleiter zu Vorspeisen und ersten Gängen mit entschiedenem und aromatischem Geschmack; ideal zu Fischgerichten, besonders zu Krustentieren.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLDEBLISS

Ribolla Gialla

TRAUBENSORTE

Ribolla Gialla

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

ERNTENZEIT

Dritte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml

VERMARKTUNG

Mindestens eineinhalb Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die bei optimaler Reife handgelesenen Trauben werden etwa zwei Tage lang mazeriert und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und mit dem Gärstarter (pied de cuve) zusammengeführt. Er durchläuft dann eine langsame Gärung und Reifung auf dem Hefesatz („sur lie“) bei kontrollierter Temperatur mit häufiger Batonnage. Erst nach einer weiteren angemessenen Ruhephase und Verfeinerung in der Flasche wird der Wein dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensiv strohgelbe Farbe mit gold-grünen Reflexen. Eine weiche, dichte Duftwolke: Ananas, Passionsfrucht, Wiesenblumen und feine Nuancen von Südfrüchten verflechten sich zu einem Gewebe von großer Raffinesse. Die schmackhafte Frische sorgt auch dank einer eleganten mineralischen Betonung für die Ausgewogenheit mit dem weichen Körper.

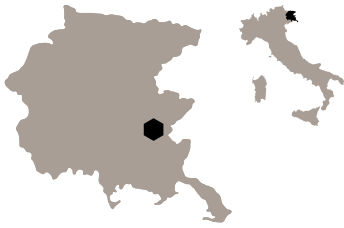
SERVIERVORSCHLÄGE

Ein guter Begleiter zu Fisch- und Gemüsevorspeisen, Gemüsesuppen, Cremes und Pürees, Fischgerichten und Frittiertem.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



COLBAJÈ Pinot Grigio Ramato

TRAUBENSORTE

Pinot Grigio

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

ERNTENZEIT

Dritte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml

VERMARKTUNG

Mindestens eineinhalb Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die bei optimaler Reife handgelesenen Trauben werden etwa zwei Tage lang mazeriert und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und mit dem Gärstarter (pied de cuve) zusammengeführt. Er durchläuft dann eine langsame Gärung und Reifung auf dem Hefesatz („sur lie“) bei kontrollierter Temperatur mit häufiger Batonnage. Erst nach einer weiteren angemessenen Ruhephase und Verfeinerung in der Flasche wird der Wein dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Trockener Weißer von intensiv strohgelber Farbe mit goldenen Reflexen und leichter kupferfarbener Nuance. Intensives, weites und fruchtiges Bouquet mit Noten, die an die Süße von Birne und reifer Aprikose erinnern, mit einem leichten Hintergrund von Mandelblüten und blumigen und balsamischen Eindrücken. Am Gaumen dicht und faszinierend, lang anhaltend und ausgewogen, besonders harmonisch und körperreich in seiner Mineralität.

SERVIERVORSCHLÄGE

Passt hervorragend zu Gerichten auf Pilzbasis, Fisch und weißem Fleisch. Ausgezeichnet auch zu Aufschnitt und cremigem Käse.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



BIANCOSESTO

TRAUBENSORTE

Friulano und Ribolla Gialla

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

ERNTZEIT

Zweite Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

8 - 10° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Mindestens eineinhalb Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Der Friulano und der Ribolla Gialla sind die beiden friaulischen weißen Rebsorten par excellence. Die ganzen Trauben werden zusammen handverlesen, etwa zwei Tage lang mazeriert und dann sanft gepresst. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und mit dem Gärstarter (ped de cuve) zusammengeführt. Er durchläuft dann eine langsame Gärung und Reifung auf dem Hefesatz („sur lie“) bei kontrollierter Temperatur mit häufiger Batonnage. Erst nach einer weiteren angemessenen Ruhephase und Verfeinerung in der Flasche wird der Wein dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Strohgelb mit eleganten grünlichen Reflexen. Ein Wein mit großen Anlagen und dem raffinierten und eleganten Duft nach feinem Backwerk, Vanille und Akazienblüten, der sich mit einer lebhaften und frischen Note von Früchten und weißen Blumen vermischt. Am Gaumen zeigt er sich mild und vollmundig mit gleichzeitig geschmeidigen und würzigen Anklängen. Ein Wein von großer Persönlichkeit, dessen langer Abgang alle charakteristischen Merkmale seiner ursprünglichen Rebsorten widerspiegelt: die leichte Mandelnote des Friulano und die unvergleichliche Frische der Ribolla-Traube.

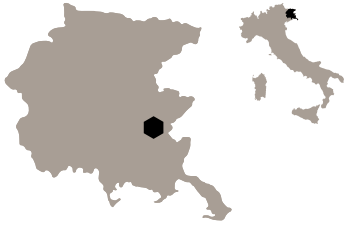
SERVIERVORSCHLÄGE

Optimaler Wein für die ganze Mahlzeit: als Aperitif oder als Begleiter von Vorspeisen auf Pilz- oder Fischbasis; ideal auch zu Muscheln, Krustentieren und gebackenem Fisch.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PINOT NERO

TRAUBENSORTE

Pinot Nero

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische moncapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

ERNTZEIT

Erste Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,3 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 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

Rubinrot. Ausgeprägter, charakteristischer und delikater Duft, aus dem sich Noten von Himbeere und Waldfrüchten hervorheben. Der Geschmack ist trocken, leicht würzig, gefällig, mit einer leicht bitteren Note, samtig.

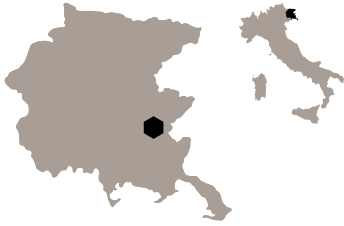
SERVIERVORSCHLÄGE

Der Wein passt vorzüglich zu hellem Fleisch und jeder Art von Geflügel sowie zu fettem Fisch (Aal), der auch mit Sauce serviert werden kann.



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.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CABERNET SAUVIGNON

TRAUBENSORTE

Cabernet Sauvignon

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische moncapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

ERNTZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 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

Trockener Rotwein, intensives Rubinrot mit violetten Reflexen. An der Nase ist er fruchtig und leicht würzig, er erinnert an frische Waldfrüchte und Pflaumen, umhüllt von einem feinen Geschmack von schwarzem Pfeffer. Weich und elegant am Gaumen, sehr körperreich und von lebhafter Frische schmeckt er auf Anhieb.

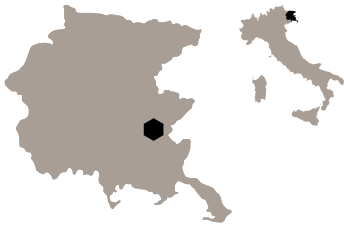
SERVIERVORSCHLÄGE

Passt gut zu Braten, Haxen, "Tagliata" und Lammrippchen, sowie zu kalten Fleischgerichten. Hervorragend auch zu gut ausgereiften Käsesorten.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



CABERNET FRANC

TRAUBENSORTE

Cabernet Franc

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 4.500 - 5.000

ERNTZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 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 Rubinrot, lebhaft und leuchtend. Der erste Eindruck, von Intensität und Eleganz geprägt, eröffnet Anklänge mit fruchtiger und grasiger Note. Die Vielfalt der Aromen reicht von roten Beerenfrüchten wie Sauerkirsche, Brombeere und schwarzer Johannisbeere, bis hin zu einer für diesen Rebstock charakteristischen grasigen Nuance. Am Gaumen präsentiert er sich heterogen, fein, von starker Persönlichkeit und vollem Körper, gehaltvoll und angenehm. In seinem langen Abgang unterstreicht und bestätigt er die vom Bukett gewonnenen Eindrücke.

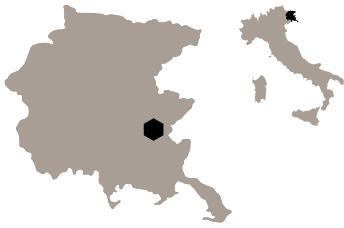
SERVIERVORSCHLÄGE

Der Wein wird gern zu rotem Fleisch, Wildbret und gut gereiftem Käse gereicht.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



REFOSCO dal peduncolo rosso

TRAUBENSORTE

Refosco dal peduncolo rosso

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische moncapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500 - 5.000

ERNTENZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

SERVIERTEMPERATUR

16 - 18° C

FLASCHEN-GRÖSSE

375 ml / 750 ml / 1500 ml / 3000 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 Rubinrot mit violetten Reflexen, das mit zunehmender Reife zarte granatrote Nuancen annimmt. Eindeutig weiniger Duft, voll, reichhaltig und intensiv, an fruchtige und würzige Noten gebunden, die sich mit Anklängen von Unterholz, wilder Brombeere, Himbeere, Kakao und Tabak vermischen. Er ist von trockenem, vollem Geschmack, bemerkenswerter Struktur und leicht bitterem Abgang. Ein feines, delikates Vanillearoma fügt sich auf harmonische Weise in das Zusammenspiel der Geschmacks- und Geruchsempfindungen ein.

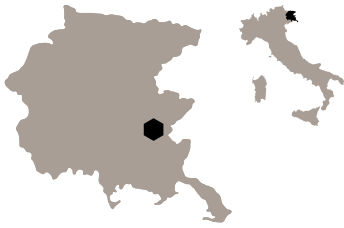
SERVIERVORSCHLÄGE

Passt ausgezeichnet zu fettem Fleisch, Geflügel und gedünstetem Fleisch, eine Ausnahme bildet Wildbret in pikanter Sauce.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



SCHIOPPETTINO

TRAUBENSORTE

Schioppettino

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.500

ERNTZEIT

Erste Oktoberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,5 gr/L

ALKOHOLGEHALT

14,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

Es empfiehlt sich, den Wein einige Stunden vor dem Servieren zu dekantieren, Temperatur 18 - 20° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Etwa zwei Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Der Schioppettino ist eine der Rebsorten, die definitiv in den Colli Orientali del Friuli beheimatet sind. Nach einer extremen Ausdünnung der Rebstöcke im Juni werden die Trauben ausschließlich von Hand gelesen. 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 zwei 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

Von besonders dunkelroter Farbe, die das Glas Rot färbt, und dichte, lang anhaltende Bögen hinterlässt. Bei jeder Bewegung des Glases offenbart sich ein eleganter, voller und kräftiger Duft, der von trockenen Feigen über Nüsse und von balsamischen Noten mit einem leichten Unterton von kleinen Früchten bis hin zu schwarzen Beeren reicht. Der Geschmack ist reichhaltig und entschieden: Er umhüllt den Gaumen auf samtige Weise, ohne dabei jedoch die dichte und kraftvolle Note der gut eingebundenen Tannine zu verbergen. Das Ergebnis ist eine beeindruckende Aromenfolge, die das gesamte Duftspektrum widerspiegelt.

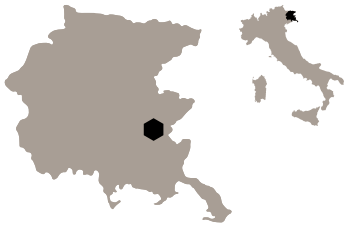
SERVIERVORSCHLÄGE

Ein großer Rotwein, der zur Meditation anregt und kräftigen Speisen ein würdevoller Begleiter ist. Ausgezeichnet zu Schmorbraten, Gerichten aus fettem, dunklem Fleisch, zu Wildgeflügel und würzigem Käse.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PIGNOLO

TRAUBENSORTE

Pignolo

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische kurze Monocapovolto (niedriger Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.500

ERNTZEIT

Erste Oktoberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,2 gr/L

ALKOHOLGEHALT

14,00% vol.

SERVIERTEMPERATUR

Es empfiehlt sich, den Wein einige Stunden vor dem Servieren zu dekantieren, Temperatur 18 - 20° C

FLASCHEN-GRÖSSE

750 ml / 1500 ml / 3000 ml

VERMARKTUNG

Etwa vier Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Wie der Refosco dal p.r. und der Schioppettino ist auch der Pignolo eine der Rebsorten, die definitiv in den Colli Orientali del Friuli beheimatet sind. Nach einer extremen Ausdünnung der Rebstöcke im Juni werden die Trauben ausschließlich von Hand gelesen. 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 vier 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

Intensives Rubinrot mit deutlich granatroten Reflexen. An der Nase entfaltet er Anklänge von Unterholz, süßen Gewürzen, in Alkohol eingelegten Früchten, Tabak und Kakao; gedämpft nimmt man Mineralien wahr, ist leicht balsamisch. Im Mund ist er voll und charaktervoll, gehaltvoll und einnehmend, die Tannine sind dicht und elegant; er ist angenehm frisch und ausgewogen.

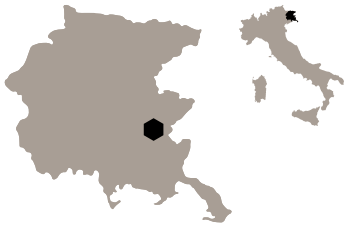
SERVIERVORSCHLÄGE

Ein großer Rotwein, der zur Meditation anregt und kräftigen Speisen ein würdevoller Begleiter ist. Ausgezeichnet zu Schmorbraten, Gerichten aus fettem, dunklem Fleisch, zu Wildgeflügel und würzigem Käse.



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.

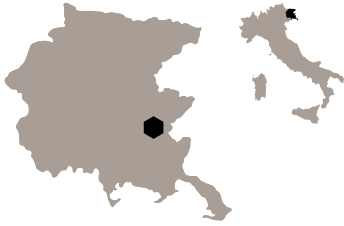
SERVIERVORSCHLÄGE

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.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



VERDUZZO FRIULANO

TRAUBENSORTE

Verduzzo Friulano

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische moncapovolto (hoher Rebstock mit Überhang) und das französische Guyot-System

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 4.500

ERNTZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,7 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

RESTZUCKER

125 gr/L

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C

FLASCHEN-GRÖSSE

500 ml

VERMARKTUNG

Mindestens eineinhalb Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Die Trauben, die auf natürliche Weise am Rebstock trocknen, um Zucker und Aromen zu konzentrieren, werden spät geerntet, entrappt und sanft gerollt. Die so gewonnenen gequetschten Trauben werden nach einer mehrtägigen Mazeration in Kontakt mit den Schalen sanft gepresst und die Gärung beginnt. Sobald der gewünschte Alkoholgehalt und der richtige Restzuckergehalt erreicht sind, wird die Gärung mit gezielter Hilfe von Kälte gestoppt. Der Wein wird schließlich von den Rückständen des Gärungsprozesses getrennt und wird dann über ein Jahr lang ausgebaut. Erst nach einer letzten angemessenen Ruhezeit und Flaschenreife wird er dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Intensives Goldgelb, klar und glänzend. Weiniger, charakteristischer, alkoholischer Duft, mit zarten Honig- und Vanillenoten. Am Gaumen präsentiert er sich süß, körperreich und kräftig, mit leicht tanninbetonten Nuancen, die typisch für diesen Weinstock sind.

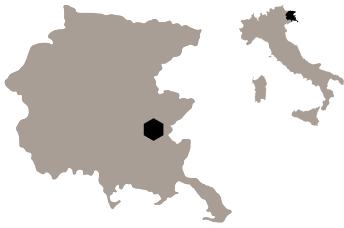
SERVIERVORSCHLÄGE

Zu trockenem Kuchen und Gebäck, Mandeltorte, cremigen Süßspeisen mit Mascarpone. Erlesen auch zu rohem Schinken mit Feigen, Gänseleberpastete und Kürbisgnocchi.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



NOANS

TRAUBENSORTE

Riesling renano, Traminer Aromatico und Sauvignon

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Kurzes Guyot - System (5 Augen)

BESTANDSDICHTE

Rebstöcke/Hektar 5.000

ERNTZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 6,4 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,00% vol.

RESTZUCKER

160 gr/L

SERVIERTEMPERATUR

10 - 12° C

FLASCHEN-GRÖSSE

500 ml

VERMARKTUNG

Eineinhalb Jahre
nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Nach der Lese werden die sorgfältig ausgewählten Trauben in dafür vorgesehene Holzkisten gelegt und dann in einem gut durchlüfteten Raum für einen Zeitraum getrocknet. Bei den Traminer Aromatico-Trauben tritt auch das Phänomen der Edelfäulnis (ital. "muffa nobile") auf. Bei den Riesling- und den Sauvignon-Trauben reichern sich hingegen lediglich Fruchtzucker und aromatische Substanzen in konzentrierter Form in den Beeren an. Wenn der gewünschte Trocknungsgrad der Trauben erreicht ist, werden die Weinbeeren entrappt, angequetscht und sanft gekeltert. Der so gewonnene Most wird statisch kalt geklärt und vergärt bei geringer, streng kontrollierter Temperatur von 8 - 10° C. Nachdem mehrere Male das Bâttonage-Verfahren angewandt wurde und der optimale Reifegrad erreicht ist, wird der Wein in Flaschen abgefüllt. Erst nach einer letzten angemessenen Ruhezeit und Flaschenreifung wird er dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Kräftiges Strohgelb mit eleganten und leuchtenden Goldreflexen. In der Nase hinterlässt er einen intensiven und komplexen Eindruck, das Bukett von kandierten Früchten überzeugt durch höchste Eleganz und Reinheit und mischt sich mit dem süßen Duft von Honig. Im Mund präsentiert er sich sirupartig. Ein wahrer Triumph von süßen, frischen, aromatischen und beständigen Noten, die dazu beitragen, einen geschmacklichen Eindruck höchster Güte zu bilden. Lang anhaltende Wahrnehmungen von kandierten Orangen, Limonen und Zitronat steigen empor, die von einem süßen Anklang von eingemachten Aprikosen abrundet werden. Dank seines guten Säuregehaltes schließen die süßen Eindrücke mit einem langen, trockenen und keineswegs öligen Abgang.

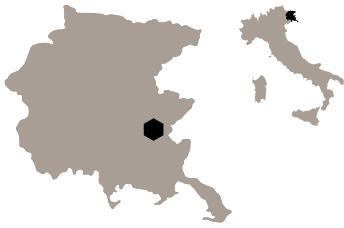
SERVIERVORSCHLÄGE

Ein vorzüglicher Wein, der gern in Gesellschaft genossen wird und zur Konversation anregt. Köstlich zu trockenem Feingebäck oder, als geschmacklicher Kontrast, zu mildem Gorgonzola in Begleitung von Akazienhonig. Aber die passendste Ergänzung zu diesem Passito wird ganz dem persönlichen Geschmack und der Kreativität des Genießers überlassen.



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



PICOLIT

TRAUBENSORTE

Picolit

ANBAUGEBIET

Hügel des Ostfriaul (Friuli Orientale)

BODENTYP

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

WEINBAUSYSTEM

Friaulische moncapovolto (hoher Rebstock mit Überhang)

BESTANDSDICHTE

Die sehr geringe Zahl von verrieselten Trauben pro Rebstock haben einen extrem niedrigen Traubenertrag pro Hektar zur Folge (ungefähr 15 q/ha)

ERNTENZEIT

Letzte Septemberwoche

TRAUBENLESEMETHODE

Von Hand

SÄUREGEHALT

Insgesamt 5,6 gr/L

ALKOHOLGEHALT

13,50% vol.

RESTZUCKER

180 gr/L

SERVIERTEMPERATUR

Gekühlt, aber nicht kalt servierten

FLASCHEN-GRÖSSE

500 ml

VERMARKTUNG

Mindestens zwei Jahre nach der Weinlese

WEINBEREITUNG

Dieser „absolute Monarch“ unter den Weinen kommt ohne moderne Weinbereitungstechniken aus: Auf die späte Ernte in Kisten folgt ein natürlicher Trocknungsprozess mit Botrytisierung (Aufsprühen von Pilzsporen) für etwa 60 Tage, bis die optimale natürliche Zuckerkonzentration erreicht ist. Die ganzen Trauben, die zuvor von Hand entrappt wurden, werden sanft gepresst und der so gewonnene Most wird langsam vergoren und reift etwa zwei Jahre lang. Erst nach einer weiteren angemessenen Ruhephase und Verfeinerung in der Flasche wird der Wein dem Urteil des Verbrauchers unterzogen.

DUFT-UND GESCHMACKSNOTEN

Leuchtendes Goldgelb, das nach einigen Jahren Reife fast Bernsteinfarben wirkt Leuchtkraft und Transparenz spiegeln seine Kostbarkeit wider. Der Duft präsentiert ein reichhaltiges, delikates Bukett von außerordentlicher Eleganz. Es erinnert an prall gefüllte Honigwaben, in denen das ganze Spektrum an Wiesenblumen enthalten ist, an reife Früchte, Feigen, Aprikosen- und Pfirsichkonfitüre. Er ist von süßem, aber nicht klebrigem, aristokratischem, warmem, samtigem und raffiniertem Geschmack. Er beeindruckt durch seinen Reichtum an duftenden Noten und geschmacklichen Wahrnehmungen, sowie durch seine verführerische Beständigkeit. In jeder Hinsicht ein überzeugender Wein, sanft und delikate, sehr weiblich und von raffinierter Schönheit, die erst allmählich erkundet werden will.

SERVIERVORSCHLÄGE

Ein Wein, der par excellence zur Meditation anregt. Eine gastronomische Annäherung ist wahrhaft schwierig. Er passt hervorragend zu trockenem Feingebäck oder zu Gänseleberpastete; aber: "Der Picolit bleibt Picolit und sonst gar nichts". Er wird vorzugsweise getrennt vom Essen und mit einer fast religiösen Andacht getrunken, die einem vertrauten Gespräch zwischen dem Wein auf der einen Seite und seinem Anblick, dem Duft und Geschmack auf der anderen Seite gleichkommt.