



# TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



## FRIULANO

### UVE

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 friulano corto

### DENSITÀ DELL'IMPIANTO

Piante/ha 4.500

### METODO DI DIFESA

Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale

### EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di settembre

### MODALITÀ DI RACCOLTA

Manuale

### ACIDITÀ

Totale 5,3 gr/L

### GRADO ALCOLICO

13,00% vol.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10° C

### FORMATI BOTTIGLIA

75 cl / 150 cl / 300 cl

### COMMERCIALIZZAZIONE

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

### VINIFICAZIONE

Come la Ribolla Gialla è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate dello stesso vitigno. Viene quindi sottoposto ad una lenta fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura rigidamente controllata (16° C) che si protrae per circa 30-40 giorni. La maturazione continua in acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

### NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. È un grande vino dal profumo finemente armonioso, floreale e fruttato, con nota tipica che ricorda la mandorla amara, la pera, i fiori di campo, l'acacia. Al gusto si presenta morbido e vellutato, moderatamente acido, asciutto e ben strutturato. Il finale, incredibilmente persistente, è caratterizzato dal tipico ed inconfondibile sentore di mandorla amara che esalta la tipicità del vitigno.

### ABBINAMENTI

Si sposa bene agli antipasti magri, agli affettati, ai brodi, alle paste asciutte, al pesce e alle carni bianche. Ottimo l'abbinamento con il prosciutto di San Daniele.