

---

# LA TUNELLA®

*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

---



*Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"*

## PINOT GRIGIO

### ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

### VARIETÀ DELLE UVE:

**100% Pinot Grigio**

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Monocapovolto e guyot francese con sesto d'impianto di 4.500 viti per ettaro

### EPOCA DI VENDEMMIA:

Prima settimana di settembre

### VINIFICAZIONE:

Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate soffocemente. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e successivamente addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato (3-4 giorni prima) 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 vasche di 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

### COMMERCIALIZZAZIONE:

All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

### VALORI INDICATIVI:

Acidità totale 5,5 gr/L; alcol 13,00% vol.

### COLORE:

Giallo paglierino intenso più carico durante l'invecchiamento

### NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Al naso fruttato e fragrante, ricorda la crosta di pane caldo e l'intenso profumo dei fiori di acacia e di frutti tropicali maturi. Al palato conferma le sensazioni olfattive e si presenta elegante, di corpo, moderatamente acidulo, con delicate note di lievito. È un vino di decisa personalità.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C

### ABBINAMENTI:

Antipasti, prosciutti, pesce e carni bianche. Ottimo come aperitivo