
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

PINOT NERO

ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

VARIETÀ DELLE UVE:

100% Pinot Nero

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Monocapovolto e guyot francese con sesto d'impianto di 4.500-5.000 viti per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:

Prima settimana di settembre

VINIFICAZIONE:

Raccolte al miglior grado di maturazione zuccherina e fenolica, le uve, diraspate, vengono pigiate e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. In questa fase sono frequenti i rimontaggi per favorire il passaggio del colore e del tannino nobile dalle bucce al mosto in fermentazione. Dato corso alla svinatura si attende la fine della fermentazione alcolica e di quella malolattica e si effettuano gli opportuni travasi. Il vino scende poi per caduta nella barricaia interrata per continuare la sua lenta maturazione in botti di rovere francese da 25 hl. fino al mese di febbraio quando verrà imbottigliato

COMMERCIALIZZAZIONE:

All'inizio della primavera a un anno e mezzo dalla vendemmia

VALORI INDICATIVI:

Acidità totale 5,3 gr/L; alcol 12,50% vol.

COLORE:

Rosso rubino

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Profumo marcato, caratteristico, delicato, sul quale spicca il lampone e i frutti di bosco. Sapore asciutto, leggermente aromatico, gradevole, con una sottile nota amarognola, vellutato

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

16 - 18 °C

ABBINAMENTI:

È perfetto accompagnamento di carni bianche e pollame in genere, pesci grassi (anguille) anche con sugo