
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

ILMILLE



Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

ZONA DI PRODUZIONE:

Friuli Colli Orientali

VARIETÀ DELLE UVE:

50% Ribolla Gialla e 50% Pinot Nero vinificate con metodo Charmat lungo

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Guyot francese con sesto d'impianto di 4.500 viti per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:

Ultima settimana di agosto

VINIFICAZIONE:

Le uve intere, raccolte assieme in cassetta vengono vinificate rigorosamente in bianco con pressatura delle uve molto soffice. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo. Inizia quindi una lenta fermentazione in barrique di rovere francese da 225 litri di secondo e terzo passaggio. La presa di spuma in autoclave avviene nel mese di gennaio ad una temperatura che oscilla tra i 13° e i 14°. Segue successiva maturazione ed affinamento in autoclave completata da periodiche agitazioni dei lieviti sulle fecce (remuage) per circa due anni. Prosegue poi un ulteriore affinamento in bottiglia dove il vino riposerà per circa 4 mesi

COMMERCIALIZZAZIONE:

In primavera a due anni e mezzo dalla vendemmia

VALORI INDICATIVI:

Acidità totale 6,0 gr/L; alcol 12,00% vol.

COLORE:

Giallo paglierino leggermente carico e brillante

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Profumo ampio, invitante, di particolare finezza e complessità, con note floreali dominanti di biancospino e frutta tropicale matura che si fondono con un delicato sentore di lieviti e vaniglia. Al palato si offre ricco di struttura, rotondo e complesso con sensazioni di crosta di pane, frutta matura e piacevoli note minerali. Perlage fine e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6 - 8 °C

ABBINAMENTI:

Bollicina versatile dai molteplici abbinamenti. Ottimo come aperitivo ma ben accompagna gli antipasti di pesce o crostacei. Eccellente con carni bianche e pesci al forno e anche come vino da tutto pasto