
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

CHARDONNAY



ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

VARIETÀ DELLE UVE:

100% Chardonnay

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, una parte delle uve diraspate e pigiate viene pressata soffocemente; l'altra parte invece viene preventivamente sottoposta a criomacerazione a 4 °C per circa 36 ore. Il mosto 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 5,7 gr/L; alcol 13,00% vol.

COLORE:

Giallo paglierino intenso più carico durante l'invecchiamento

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Profumo fragrante e fruttato che ricorda piccoli frutti tropicali maturi, ananas e fiori bianchi. Al gusto si presenta nobile ed elegante, snello di corpo, giustamente vivace grazie alla sua buona freschezza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C

ABBINAMENTI:

Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce

Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"