
LA TUNELLA®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

LALINDA



ZONA DI PRODUZIONE:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

VARIETÀ DELLE UVE:

33% Friulano 33% Malvasia Istriana 33% Ribolla Gialla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO:

Monocapovolto friulano con sesto d'impianto di 5.000 viti per ettaro

EPOCA DI VENDEMMIA:

Seconda settimana di settembre

VINIFICAZIONE:

Friulano, Malvasia Istriana e Ribolla Gialla sono tre vitigni bianchi autoctoni di lunga tradizione in Friuli. Le uve intere, raccolte assieme, vengono soffocemente pressate ed il mosto limpido così ottenuto viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato con le migliori uve selezionate degli stessi vitigni. Inizia quindi una lenta fermentazione in tonneau di rovere francese da 5 hl. Al termine della fermentazione il vino continua la sua lenta maturazione nelle tonneau di rovere dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato. Solo dopo un ultimo giusto periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore.

COMMERCIALIZZAZIONE:

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

VALORI INDICATIVI:

Acidità totale 6,0 gr/L; alcool 13,50% vol.

COLORE:

Giallo paglierino con vivaci riflessi verdognoli.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE:

Inconfondibile bouquet di note tipiche varietali con un rinfrescante soffio marino avvolgente al naso e ampia base minerale; sul dolce fondo floreale si intarsiano punte di biancospino, mela renetta, fiori bianchi e agrumi. Si apre in bocca fitto e vivace con morbidezza suadente e persistenze lunghe, vellutate e corrispondenti, in un ampio finale sapido-salato ma anche fresco e avvolgente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8 - 10 °C

ABBINAMENTI:

Ampia possibilità di abbinamento per la piacevolezza e la freschezza espresse da questo bianco. E' un grande vino da cucina di mare: esaltante con crudità di pesce, tartare di tonno e spaghetti alle vongole. Da provare anche su pesci al forno.

Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"