LaTunella®

Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Il terreno dei Colli Orientali - la "ponca"

Sauvignon

Zona di Produzione:
D.O.P. Friuli Colli Orientali

Varietà delle uve:
100% Sauvignon

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 sofficemente; 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 6,0 gr/L; alcool 13,00% vol.

Colore:
Giallo paglierino vivace e brillante, con evidenti riflessi verdolini.

Note olfattive e gustative:
Si presenta al naso con profumo intenso e persistente tipicamente varietale. Spiccano profumi di grande intensità e finezza, con sensazioni tipicamente vegetali di salvia e foglia di pomodoro, che si mescolano a note più fruttate e delicate quali il melone e il peperone giallo. Freschezza ed aromi che ritroviamo in bocca, ad esaltare un gusto fresco e secco, in un perfetto equilibrio. Intenso ed avvolgente chiude con una lunga persistenza aromatica.

Temperatura di servizio:
8 - 10 °C

Abbinamenti:
È vino da aperitivo e da antipasti. Si abbina bene all'aragosta, all'astice, agli scampi, al salmone e ai pesci di acqua salata. Ottimo anche con creme e minestre, risotti e piatti con erbe aromatiche.

Az. Agr. La Tunella s.s. Via del Collio 14 33040 Ipplis di Premariacco | Udine | Italia
T. +39 0432 716030 | F. +39 0432 716494 | www.latunella.it | info@latunella.it