

LA TUNELLA®
Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Pinot Nero DOP
Denominazione di Origine Protetta



 Italia, Friuli Venezia Giulia

Da uve Pinot Nero allevate presso le Colline del Friuli Orientale nasce questo vino rosso della Cantina friulana Tunella: i vigneti beneficiano di suoli ricchi di marne e arenarie dette ponche. I grappoli vengono raccolti a mano nel corso della vendemmia della prima settimana di settembre: segue diraspatura e pigiatura e il mosto così ottenuto viene lasciato macerare e fermentare con le bucce; per favorire al massimo il passaggio di colore e tannini dalle bucce al mosto vengono effettuati frequenti rimontaggi. Terminata la fermentazione alcolica ha luogo la malolattica ed infine maturazione.

VINIFICAZIONE: Il mosto viene lasciato macerare e fermentare in vasche di acciaio a contatto con le bucce. Dopo la fermentazione alcolica e la malolattica il vino scende per caduta nella barrique interrata per continuare la sua lenta maturazione in botti di rovere francese fino all'imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 – 18° C

NOTE SENSORIALI: Rosso rubino. 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.

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

