

LA TUNELLA®
Vignaiuoli nei Colli del Friuli

Ribolla Gialla "Rjgialla" DOP
Denominazione di Origine Protetta



Italia, Friuli Venezia Giulia

Come il Friulano è uno dei grandi vitigni autoctoni bianchi friulani. Raccolte al giusto grado di maturazione, le uve vengono diraspate e pressate in maniera soffice. Il mosto fiore così ottenuto, limpido e integro, viene addizionato di un piede di fermentazione precedentemente preparato 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 acciaio dove ha luogo anche una lunga serie di batonnage a frequenza scalare, allo scopo di ottenere un vino complesso, strutturato e delicatamente profumato e allo stesso tempo naturalmente stabile. Si attenderà il mese di febbraio per l'imbottigliamento.

NOTE SENSORIALI

Giallo paglierino luminoso, con eleganti riflessi verdognoli. Profumo elegante ed intenso, floreale e fruttato, fragrante, di gran classe e continuità. Si snoda su note di acacia, prugna e pesca gialla, mela renetta. Al palato si presenta intenso e pieno, con agile corpo rispecchiando la caratteristica varietale. Asciutto e sapido, grazie al tipo di vinificazione risulta piacevolmente fresco. Il lungo finale sviluppa piacevoli note che accompagnano un elegante retrogusto leggermente aromatico.

ABBINAMENTI

Antipasti freddi con salse agrodolci, verdure, pesci delicati e frittiture di pesce, minestre (soprattutto creme di verdure).

UVE: Ribolla Gialla

ZONA DI PRODUZIONE: Colline del Friuli Orientale

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marne e arenarie di origine eocenica meglio conosciute come "ponca"

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Monocapovolto friulano corto

GRADO ALCOLICO: 13,00% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10° C

COMMERCIALIZZAZIONE: All'inizio della primavera successiva alla vendemmia

ALLERGENI: Contiene solfiti

