

**LA TUNELLA®**  
*Vignaiuoli nei Colli del Friuli*

**Sauvignon DOP**  
Denominazione di Origine Protetta



 Italia, Friuli Venezia Giulia

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

#### NOTE SENSORIALI

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

#### 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.

UVE: Sauvignon

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

