

Chardonnay La Tunella

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

Varietà delle uve: 100% Chardonnay

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 sofficientemente; l'altra parte invece viene preventivamente 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 5,7 gr/L; alcool 13,00% vol.

Colore: Giallo paglierino intenso più carico durante l'invecchiamento.

Note olfattive e gustative: Profumo fragrante e fruttato che ricorda piccoli frutti tropicali maturi, ananas e fiori bianchi. Al gusto si presenta nobile ed elegante, snello di corpo, giustamente vivace grazie alla sua buona freschezza.

Temperatura di servizio: 8 - 10 °C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo o abbinato ad antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di uova e di pesce.

