



Produit	<i>Rjgialla</i>
Producteur	<i>La Tunella</i>
Désignation réglementée	<i>DOC – Colli Orientali Del Friuli</i>
Cépages	<i>Rjgialla</i>
Vinification	

Les raisins sont vendangés à maturité, égrappés et légèrement pressés. Ensuite, un démarreur de fermentation, préparé au préalable à partir des meilleurs raisins sélectionnés du même cépage, est ajouté au moût clair et entier résultant. Le moût fermente ensuite lentement dans des cuves en inox à une température précisément contrôlée (16°C) pendant environ 30 à 40 jours. La maturation se poursuit dans des cuves en acier inoxydable, au cours desquelles une longue série de bâtonnages est également effectuée à intervalles réguliers pour produire un vin rond et corsé, au bouquet délicat. Après un long vieillissement sur lie, la mise en bouteille est reportée au mois de février.

Notes de dégustation

- ◆ *Robe jaune paille avec des reflets verdâtres brillants.*
- ◆ *Le nez offre un bouquet élégant et parfume sur des notes d'acacia, de pêche jaune et pomme verte*
- ◆ *La bouche est intense et pleine avec un corps souple. Sec, salé et frais sur une finale très aromatique.*

Excellent avec des entrée froide, des sauces aigre-douce des légume et des poisson délicat et frit.

Distinctions internationales

Code 140 08 290

Format 750 ml

Prix



Teneur en sucre 5.8 g/L

Taux d'alcool 13,5%

Statut SL