



Code:
Format: 750ml



TUNELLA

AUTENTICA ARTE DI COLLINA



Produit:

Rjgialla

Producteur:

La Tunella

Appellation:

Coli Orientali



Italia

Désignation réglementée:

DOC-Dénomination d'Origine Contrôlée

DOP-Dénomination d'Origine Protégée

Friuli-Venezia Giulia

Cépage:

Vinification:

Tout comme le Friulano, il s'agit de l'un des grands cépages blancs autochtones de la région du Frioul. Les raisins sont récoltés au degré de maturité adéquat, égrappés et délicatement pressés. Ensuite, un démarreur de fermentation, préparé précédemment à partir des meilleurs raisins sélectionnés de la même variété, est ajouté au moût clair résultant. Le moût fermente ensuite lentement dans des cuves en acier inoxydable 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 de laquelle une longue série de processus de bâtonnage est effectuée à intervalles réguliers pour produire un vin rond et corsé, avec un bouquet délicat. Après un long processus de vieillissement sur lies, la mise en bouteille est reportée au mois de février.

Notes de dégustation:

► Robe jaune paille cristallin avec des reflets verts.

► Le nez présente des notes d'acacia, de prune, de pêche jaune et de pomme verte.

► En bouche, il est intense et ample, avec un corps souple qui reflète le caractère variétal. Sec, salin et agréablement frais.

Suggestions d'accords:

Excellent avec des entrées froides accompagnées de sauces aigre douces, des légumes, des plats de poisson délicats, des fritures de poissons variés et des soupes (en particulier les veloutés de légumes).

Teneur en sucre: 5.8 g/L Taux d'alcool: 13%

Statut: IP

ITALVINE
VINS ET SPIRITUEUX

info@italvine.com
514-722-4363
www.italvine.com