



NOANS

Zona di Produzione:

D.O.P. Friuli Colli Orientali

Varietà delle uve:

33% Riesling renano, 33% Sauvignon, 33%
Traminer Aromatico

Sistema di Allevamento:

Guyot corti (5 gemme) con densità di impianto
di circa 5.000 viti per ettaro

Epoca di Vendemmia:

Ultima settimana di settembre

Vinificazione:

Dopo la vendemmia le uve vengono lasciate
appassire per circa 80 giorni in ambiente con-
dizionato. Il mosto viene decantato statica-
mente a freddo e, con l'aggiunta di lieviti sele-
zionati, viene posto a fermentare. Verrà posto
al giudizio del consumatore dopo il giusto pe-
riodo di riposo e di affinamento in bottiglia.

Colore:

Giallo paglierino carico con eleganti e luminosi
riflessi dorati.

Note olfattive e gustative:

Impatto olfattivo intenso e complesso, di gran-
de eleganza e pulizia nel suo bouquet di agru-
mi canditi, rimescolati ad un dolce profumo
mielato. Denso in bocca, è un trionfo di sensa-
zioni dolci e aromatiche, fresche e persistenti,
di grande impatto. Emergono e permangono
sensazioni di arancia, cedro, limone canditi
con un finale dolce di albicocca sciropata.

Temperatura di servizio:

10 - 12 °C

Abbinamenti:

Vino da conversazione. Delizioso su piccola
pasticceria secca o, per contrasto di sapori,
con Gorgonzola dolce accompagnato da mie-
le d'acacia.

La Tunella



50 cl