



Code 140 08 290

Format 750 ml

Prix 35,50\$



Produit **La Tunella Biancosesto Friuli Colli Orientali**

Producteur **La Tunella**

Désignation **DOC - Dénomination d'Origine Contrôlée**

réglementée **DOP - Dénomination d'Origine Protégée**

Cépages **50% Friulano**

**50% Ribolla Gialla**

Vinification

*Processus de macération à froid à 4 ° C pendant environ 36 heures, en étant doucement broyé par la suite. Le moût obtenu est ensuite laissé à froid statiquement et ensuite laissé à fermenter sur lies à température contrôlée avec des bâtonnages fréquents dans de grands fûts de chêne de Slavonie (30lt). Période de repos et d'élevage appropriée en bouteille avant la mise en marché.*

Notes de dégustation

- ◆ *Robe jaune paille avec des reflets verdâtres brillants.*
- ◆ *Le nez offre un élégant bouquet de crèmes pâtisseries, de fleurs de vanille et d'acacia, se mêlant aux notes fraîches et vives des fruits.*
- ◆ *En bouche, délicat et plein, à la fois souple et sapide. Il se distingue par sa finale persistante, avec une légère note d'amande du Friulano et les sensations fraîches du Ribolla.*

Accords

*Un grand vin en apéro ou avec des plats de champignons ou de poisson, excellent avec des fruits de mer et du poisson cuit au four.*

Distinctions internationales



Teneur en sucre 7,7 g/L

Taux d'alcool 13,5%

Statut SL