



*Il Mare Nostrum organizza una serata di degustazione vini con:*

***Cantina La Tunella***

*dal Friuli*

*Mercoledì 12 giugno*

*La realtà vitivinicola La Tunella rappresenta un importante tassello dell' enologia friulana, dal 1986 impegnata nella valorizzazione del territorio dei Colli Orientali del Friuli. La tenuta, situata a Premiaracco, è da sempre guidata dagli Zorzettig. Fu il nonno Min ad avviare la produzione di vino sfuso mentre il padre Livio iniziò a commercializzare le prime bottiglie sotto il proprio nome. Nel 2002 l'appellativo Livio Zorzettig fu sostituito con l'attuale nome La Tunella, toponimo che si riferisce a un casale e un colle situati in prossimità della cantina.*

*Sono ben 70 gli ettari di vigneti di proprietà della cantina La Tunella, in parte riservati a varietà tradizionali. Le vigne beneficiano sia della cosiddetta "ponca", tipologia di suolo costituito da un'alternanza di marne e arenarie, sia del peculiare clima influenzato dalle brezze provenienti dal non lontano Mar Adriatico. In un'ottica di sostenibilità ambientale, in campo vengono applicati i principi della lotta integrata e la tenuta è totalmente autosufficiente dal punto di vista energetico grazie all'installazione di pannelli fotovoltaici. Per quanto riguarda l'aspetto enologico le fermentazioni si realizzano prevalentemente in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, spesso precedute da una criomacerazione per le uve bianche, con i conseguenti periodi di maturazione che hanno luogo sempre in acciaio oppure in barrique, tonneau e botti grandi di rovere, a seconda del vino questione.*

*Attraverso la propria selezione di vini la cantina La Tunella rispecchia il moderno volto enico del territorio del Friuli, pur mantenendo acceso il legame con la tradizione.*

***Il menù sarà come sempre a scelta libera, i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina.***

***Vi chiediamo di prenotare specificando "degustazione vini" ricordandovi che i posti saranno limitati***

*I vini proposti:*

### ***Cuvèe Madre brut***

### ***Pinot nero***

*Le uve del Pinot Nero raccolte scrupolosamente a mano vengono pressate sofficemente. Il mosto fiore così ottenuto viene decantato staticamente a freddo e fatto fermentare. La presa di spuma avviene in autoclave secondo il metodo Martinotti ad una temperatura che oscilla tra i 13 – 14° C. Segue un successivo lungo periodo di maturazione ed affinamento “sur lies” in autoclave completato da periodiche agitazioni dei lieviti sulle fecce. Solo dopo un ulteriore periodo di riposo e di affinamento in bottiglia verrà posto al giudizio del consumatore. Perlage fine e persistente. Al naso si apre ampio e invitante con intense sensazioni floreali e fruttate che si fondono con un delicato sentore di lieviti e crosta di pane e leggere note minerali. Al palato risulta deciso, ampio e sapido con una freschezza ben equilibrata e un finale minerale piacevolmente persistente.*

### ***Colbajè Pinot grigio ramato***

*Il Pinot Grigio Ramato è un vino bianco che riesce sempre a sorprendere per eleganza ed aristocrazia, riuscendo, nel territorio dei Colli Orientali del Friuli, a tirar fuori tutta la sua eleganza ed uno spettro aromatico unico, insolito per un Pinot Grigio in genere ma non quando quest’uva incontra il giusto terroir. Con un sistema di allevamento fatto solo per lui, detto ‘monocapovolto friulano corto’ ed una fermentazione in botti grandi di rovere di Slavonia, durante la quale il vino resta a contatto con le fecce fini e viene sottoposto a numerosi batônnage, Colbajè è davvero un prodotto da provare per scoprire tutte le potenzialità del Pinot Grigio Ramato.*

*Giallo paglierino intenso con nuance ramate e riflessi dorati, ha un olfatto che sorprende per l’intensità aromatica, con note che ricordano la pera matura, i fiori di mandorlo e delicate sfumature di peonie e ciclamino, il tutto attraversato da correnti balsamiche. Assaggio denso, concentrato, avvolgente, mostra un lodevole equilibrio tra la freschezza e la sapidità, con morbidezza, equilibrio e una mineralità corposa che comanda anche la lunga persistenza.*

### ***Sauvignon***

*Un vino bianco friulano con cui la cantina La Tunella interpreta magnificamente gli aspetti più classici e tipici di questo rinomato vitigno internazionale a bacca bianca. Al naso infatti si affacciano note inconfondibili che rievocano la foglia del pomodoro, la salvia, il melone e il peperone giallo. Un ventaglio di sensazioni tipiche di quest’uva, che aprono a una beva intensa e fasciante, di buona persistenza aromatica. Una bottiglia che nasce all’interno della DOC dei Colli Orientali del Friuli, una delle più importanti aree vitivinicole di tutta la regione. Si presenta all’esame visivo con un colore giallo paglierino, attraversato da lampi più verdastri nell’unghia. Lo spettro olfattivo*

*è sottile e raffinato, e si orchestra su un percorso di note tipicamente varietali, che rendono più che onore al Sauvignon. All'assaggio è di corpo leggero, con un sorso gustoso, caratterizzato da una bella vena acida, che avvolge il palato con una progressione armoniosa.*

### ***Rjgialla***

*Una delle più celebri espressioni di Ribolla Gialla, vitigno tipico del Friuli Venezia Giulia. Il terreno dove nasce questo bianco fermo, è prevalentemente collinare e il sottosuolo si alterna tra marne e arenarie. Le uve Ribolla Gialla vengono vendemmiate manualmente verso la fine di settembre, una volta raggiunto il giusto grado di maturazione. Si presenta luminoso, dal colore giallo paglierino con eleganti riflessi verdolini. Il profumo, grazie alle attente tecniche di vinificazione, è elegante e fragrante, con note complesse che ricordano i fiori bianchi e i frutti a polpa gialla, con delicate nuance di frutta secca. Un vino bianco concreto anche al palato, dal corpo leggiadro, fresco e sapido. Un finale lungo e piacevole, dalle note leggermente aromatiche, che rispecchia a pieno la caratteristica di questo uvaggio.*