

<b>Wijn</b>	Azienda La Tunella, rjgialla
<b>Producent</b>	Marco en Massimo Zorzettig, La Tunella
<b>Website</b>	<a href="http://www.latunella.it">www.latunella.it</a>
<b>Herkomst</b>	Ippolis di Premariacco, Friuli-Venezia-Giulia, Italië.
<b>Classificatie</b>	D.O.C. Colli Orientali del Friuli
<b>Bodem</b>	Het bedrijf omvat 79 ha wijnbouw, waarop de druiven voor 70% witte wijn en 30% rode wijn worden verbouwd. De wijngaarden bevinden zich op een heuvelig terrein met een hoog gehalte aan mergel. De percelen voor deze wijn bevatten mergel, (ter plekke 'ponca' genoemd) leisteen, potas (bodem met veel kaliumcarbonaat) en delen waar veel fosfor in de bodem voorkomt. De wijngaarden, vaak op terrassen, bevinden zich in een uniek microklimaat. Deze gunstige omstandigheden zijn een combinatie van de invloed van de zee en de Alpen die zich beiden op geringe afstand bevinden.
<b>Druivenras</b>	100% ribolla gialla, 4500 stokken per ha. Snoeiwijze guyot simple.
<b>Vinificatie</b>	De druiven worden na de oogst licht geperst, vervolgens vindt de eerste gisting op rvs plaats en een klein deel op 225 liter-barriques. De wijn ondergaat diverse keren een 'battonage'; het opslaan van de gistcellen. Daarna wordt de jonge wijn overgestoken op een schone rvs tank. De botteling vindt plaats in de maand maart na de oogst.
<b>Serveertemperatuur</b>	11°C
<b>Smaakomschrijving</b>	De wijn heeft een strogele kleur met groene reflecties. Intens van bouquet met indrukken van bloemen en fruit. In de mond herinneringen aan pruimen, perziken, appels en limoen. Lekker droog van smaak met in de afdronk duidelijk iets van limoenen.
<b>Kenmerken</b>	Categorie: volle, aromatische, droge witte wijn. <i><u>Italiaans handwerk!</u></i>
<b>Wijn-spijs suggestie</b>	Bloemkoolsoep, groentenschotels met paprika en aubergines.
<b>Informatie producent</b>	Massimo en Marco waren nog tieners toen hun vader overleed en hun moeder voor de zware keus stond; doorgaan met het wijngoed of verkopen. Toen de jongens zeiden alles te willen opgeven om er een succes van te maken besloot, Gabriela de stap te nemen. Marco kwam vrijwel direct in het bedrijf. Massimo maakte eerst nog zijn middelbare school af. Begin van deze eeuw was de nieuwbouw een feit; een ultramodern gebouw met kelders, vinificatie, ontvangst- en verkoopruimten zijn praktisch en publiekgericht gemaakt. Doordat zij zelf zo genieten van het wijn maken en hun leven als wijnboer, lijkt het wel of ze een deel van hun enthousiasme tezamen met de wijn in de fles stoppen. Marco is de échte wijnboer van hen tweeën, terwijl Massimo ook graag de buitenlandse verkoop doet en zich graag presenteert op wijnbeurzen en proeverijen. Ondanks hun noeste arbeid mogen wij als consument toch hun moeder bedanken voor de destijds moedige keuze om haar jongens een toekomst te bieden en zo ons hun prachtige wijnen te laten presenteren. Trots uit de Friuli!
<b>Extra</b>	Het bedrijf omvat 79 ha wijnbouw, waarop de druiven voor 70% witte wijn en 30% rode wijn worden verbouwd. De wijngaarden, vaak op terrassen, bevinden zich in een uniek microklimaat. Deze gunstige omstandigheden zijn een combinatie van de invloed van de zee en de Alpen die zich beiden op geringe afstand bevinden. 'La Tunella' is de oude naam van het gehucht op de heuvels niet ver van de plek waar

### Onderscheiding

het huidige wijnbedrijf nu staat. De naam wordt reeds vermeld in een oud Oostenrijks register, genaamd 'Napoleonsregister', uit 1830. Hiermee is wel duidelijk dat het bedrijf zich op historische bodem bevindt.

Finalist 18<sup>e</sup> Proefschrift Wijnconcours 2006 Finalist 20<sup>e</sup> Proefschrift Wijnconcours 2008

8,5 Grote Hamersma Wijngids 2011

Finalist 23<sup>e</sup> Proefschrift Wijnconcours 2011 en winnaar Prix du Sommelier 2011

Jaargang 2016 Finalist 29<sup>e</sup> Proefschrift Wijnconcours 2017

