ACQUISTATO IL .....

"Vintage Tunina" Venezia Giulia IGT 2023 2023



Il Mennea dei vini italiani

Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia. Questo insolito blend è alla base di quello che, senza alcun dubbio, è il vino più rappresentativo della cantina Jermann (e che in molti considerano uno dei migliori friulani in circolazione). Le prime "prove" risalgono addirittura alla vendemmia 1973, mentre la prima annata in commercio fu la 1975. Storicamente il Vintage Tunina parte come uvaggio delle migliori uve che raccolte tardivamente, a seconda delle annate, circa due settimane dopo la normale vendemmia su una superficie di circa 16 ettari di vigneto coltivato sul Ronco del Fortino. Il nome Tunina si riferisce alla vecchia proprietaria del terreno su cui è sito l'originario vigneto, ed è dedicato all'amante più povera del Casanova, che era una governante a Venezia che per l'appunto anche lei si chiamava Tunina, ossia Antonia. A ulteriore riprova della grande qualità di questo bianco friulano (qualora ve ne fosse bisogno) nel 1979 venne definito da Luigi Veronelli "Il Mennea dei vini italiani". Da allora questa bottiglia ha ricevuto premi e riconoscimenti in tutto il mondo. Colore paglierino brillante con riflessi dorati, al naso rivela profumi intensi, ampi e di grande eleganza. Su tutti, sentori di miele e fiori di campo. In bocca il Vintage Tunina ha sapore asciutto, morbido e molto armonico. La persistenza è eccezionale, grazie a un corpo pieno. Anche per questo si abbina bene con primi tartufati, piatti di pesce e carni bianche. Buono oggi, il Vintage Tunina sa aspettare. Mediamente può evolvere in cantina anche per 7 o 8 anni, nelle migliori annate, però, la sua vitalità permane immutata anche oltre i 10 anni.

Ci troviamo in una delle aree vinicole più belle d'Italia, se non del mondo. Qui si trova azienda Jermann. Siamo nel cuore del Collio, confine Nord-Orientale con la Slovenia. Qui il territorio è caratterizzato da un clima mite, grazie alla vicinanza del Mare Adriatico, e da un terreno unico, la ponca, un suolo calcareo e argilloso che conferisce ai vini un'elevata mineralità. La storia dell'azienda Jermann inizia nel 1881, quando Angelo, bisnonno dell'attuale proprietario Silvio, impianta i primi vigneti a Ruttars, una frazione di Dolegna del Collio. Negli anni successivi l'azienda si espande e inizia a produrre vini di qualità, affermandosi come una delle realtà più importanti del Collio. Oggi Jermann si estende su una superficie di circa 200 ettari, di cui 170 a vigneto e 20 a seminativi. Gli impianti sono situati in diverse zone del Collio, tra cui Ruttars, Villanova, Lonzano e San Floriano. I vitigni coltivati sono quelli tipici della zona, come il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Sauvignon Blanc, il Riesling Renano, il Friulano, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Merlot e il Cabernet Sauvignon. Ancora oggi azienda familiare, Jermann ha fatto della qualità e della sostenibilità i suoi valori fondanti. La cantina, infatti, è impegnata in un progetto di viticoltura sostenibile, che prevede l'utilizzo di tecniche innovative per la gestione dei vigneti e l'applicazione di principi di economia circolare.

La Vigna

Terreno	Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoide di età eocenica
Esposizione	Sud-ovest, Nord-est
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Friuli
Uve	Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di pesce
Vinificazione	
Sensazioni	Colore paglierino brillante con riflessi dorati. Il profumo è intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo. Ha sapore asciutto, morbido, molto armonico, con persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821