



Vintage Tunina

Venezia Giulia IGT 2014

Jermann

E' un vero e proprio uvaggio quello del Vintage Tunina Venezia Giulia Igt Jermann. Le prime prove dell'uvaggio risalgono alla vendemmia 1973 e la prima annata messa in vendita con tale nome e tale etichetta fu la vendemmia 1975.

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 (Antonia).

Già nel 1976 considerato da Luigi Veronelli "Il Mennea dei vini italiani", poi vino dell'anno annata 1997 per il Gambero Rosso e Oscar del vino annata 1998 per l'Associazione Italiana Sommelier.

Concludendo riportiamo una citazione dell'articolo di Cesare Pillon apparso su Civiltà del bere di ottobre 2000 "...ma il Vintage Tunina eccezionale lo è per molti altri versi. Nessuno finora se n'era mai reso conto, eppure è il più straordinario vino da meditazione che esista. E non lo è in senso passivo (vino da bere mentre si medita), ma in senso attivo: è un vino che fa meditare....".

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Venezia Giulia
Denominazione	IGT
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Friuli-Venezia Giulia
Localizzazione	Ronco del Fortino
Vitigno	Sauvignon Blanc, Chardonnay, Malvasia Istriana, Picolit, Ribolla Gialla 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Paglierino brillante con riflessi dorati
Gusto	Asciutto, morbido, molto armonico, con persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno
Profumo	Intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo
Temperatura di servizio	10 - 12°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli ;Vitæ AIS 3 Viti ;James Suckling 96

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla

formazione flyschoidi di età eocenica

Allevamento Guyot-cappuccina

Densità impianto 6.000 - 7.000 viti per ettaro

Resa per ettaro 40 - 60 quintali

Vinificazione L'uva viene raccolta e diraspata, segue la vinificazione in bianco della totalità delle uve in acciaio inox

Affinamento Primo affinamento per il 20% del vino in botti di rovere di Slavonia. Il restante in acciaio con una lunga permanenza sui propri lieviti. Secondo affinamento in bottiglia