

# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Paglierino brillante con riflessi dorati
<b>Gusto</b>	Asciutto, morbido, molto armonico, con persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno
<b>Profumo</b>	Intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo
<b>Temperatura di servizio</b>	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