



Vintage Tunina 2023

CHF 133.00 | 10 cl = CHF 8.87

Ce nectar résulte d'une sélection des meilleurs raisins, qui sont récoltés environ deux semaines après les vendanges normales. L'assemblage des raisins se fait déjà dans le vignoble. Le bouquet intense, complexe, d'une grande élégance et persistant présente des notes de miel et de fleurs des champs. En bouche, le vin est souple et très harmonieux. Il accompagne très bien des pâtes à la truffe, du poisson cuit ou du rôti de veau.

Producteur	Jermann
Type d'article	Vin blanc
Pays	Italie
Région	Frioul
Appellation	IGT
Millésime	2023
Format	150 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2038
Cépages	Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	322994
Accord mets et vins	Pâtes, Truffes, Veau, Volaille, Poisson, Risotto, Apéritif



Vinification

La vinification se tient en cuves en acier, l' élevage en fûts de chêne autricien de moyenne grandeur.

Histoire

Jeune homme déjà, Silvio Jermann témoignait d'un sens aigu pour la création du vin blanc. Dans les années 1970, son génie et sa créativité considérable contribuèrent à faire du chai installé au cSur du Collio, à 30 kilomètres d'Udine, l'un des producteurs de vins les plus importants d'Italie et du monde entier.

