



Vintage Tunina 2022

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	2022
Format	300 cl
Température de consommation	12° - 14°
Conservation	jusqu'en 2037
Cépages	Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	321351
Accord mets et vins	Pâtes, Truffes, Veau, Volaille, Poisson, Risotto, Apéritif
Avis	James Suckling 96/100



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.

