



Vintage Tunina 2022

CHF 265.00 | 10 cl = CHF 8.83

Questo nettare è una selezione delle migliori uve raccolte esclusivamente circa due settimane dopo la normale vendemmia. L'assemblaggio delle uve avviene direttamente nel vigneto. Bouquet intenso, complesso, di grande eleganza e di lunga durata con note di miele e fiori di campo. Al palato morbido e molto armonico. Si sposa bene con primi al tartufo, pesce al forno o arrostiti di vitello.

Produttore	Jermann
Categoria	Vino bianco
Paese	Italia
Regione	Friuli
Classificazione	IGT
Annata	2022
Dimensioni della bottiglia	300 cl
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2037
Vitigni	Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	321351
Adatto a	Pasta, Tartufo, Carne di vitello, Pollame, Pesce, Risotto, Aperitivi
Valutazioni	James Suckling 96/100



Vinificazione

La vinificazione avviene in vasche di acciaio mentre l'affinamento è svolto per una parte del vino in botti di legno austriaco di medie dimensioni.

Storia

Già da giovane, Silvio Jermann ha dimostrato grande sicurezza nella produzione di vini bianchi. Negli anni Settanta, grazie al suo ingegno e alla sua grande intraprendenza, ha posizionato la sua azienda, situata a 30 chilometri da Udine nel cuore del Collio, tra le più importanti in Italia e nel mondo per la produzione di vino.

