



## Vintage Tunina 2023

CHF 133.00 | 10 cl = CHF 8.87

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	2023
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	12° - 14°
Invecchiamento	fino a 2038
Vitigni	Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Chardonnay
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	322994
Adatto a	Pasta, Tartufo, Carne di vitello, Pollame, Pesce, Risotto, Aperitivi



### 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.

