



Vintage Tunina 2023

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 arrosti 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.

