Jermann

Vintage Tunina 2021 est un assemblage parcellaire emblématique du Frioul, où le Sauvignon apporte précision, le Chardonnay rondeur, la Ribolla Gialla fraîcheur et la Malvasia charme aromatique – un blanc d'une élégance rare et persistante.

Jermann

Vintage Tunina 2021

Frioul, Italie

Alcool :13,50 %

Composition: 25% Sauvignon Blanc, 25% Chardonnay, 25% Malvasia Istriana, 22% Ribolla Gialla, 5% Picolit

Région et vignobles

Vintage Tunina provient du Frioul-Vénétie Julienne, et plus précisément des collines de **Dolegna del Collio**. La région est caractérisée par des sols de **flysch** (marnes et grès) datant de l'Éocène. Pauvres, drainants mais riches en minéraux, ils confèrent aux vins complexité, fraîcheur et longévité.

Les vignes se situent sur le **Ronco del Fortino**, un coteau de 16 hectares exposé **sud-ouest et nord-est**, captant une belle lumière tout en profitant de courants d'air rafraîchissants. La densité atteint 6 000 à 7 000 pieds/ha, conduite en guyot-cappuccina, avec des rendements volontairement faibles (40-60 q/ha). Les raisins sont récoltés **deux semaines plus tard** que la norme, apportant concentration et richesse aromatique.

Vinification

L'assemblage est un **véritable field blend** : **Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia**, et une petite part d'un cépage local doux, vendangés et vinifiés ensemble. Cette méthode traditionnelle garantit l'harmonie dès la fermentation.

La vinification se déroule en cuves inox pour préserver pureté et fraîcheur aromatique, sans marquage boisé. Le vin titre **13,5 % vol.**, avec une acidité de **5,4-6,0‰**. Sa longévité moyenne est de **7-8 ans**, pouvant dépasser **10 ans** dans les grands millésimes, gagnant alors en notes miellées et en complexité.

Notes de dégustation

- **Color**: Jaune paille brillant aux reflets dorés.
- **Aroma**: Intense et élégant, marqué par des fleurs sauvages, du miel, des fruits à noyau mûrs et une touche herbacée ; persistant et complexe.
- **Palate**: Sec, velouté, parfaitement équilibré ; corps généreux soutenu par une belle fraîcheur ; finale d'une persistance exceptionnelle, aux nuances florales et miellées sur fond minéral.

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Jermann

Vintage Tunina 2021

Le saviez-vous ?

Le nom « Tunina » rend hommage à l'ancienne propriétaire du vignoble et à la plus pauvre amante de Casanova, surnommée *Tunina (Antonia)*. En 1979, Luigi Veronelli l'a qualifié de « **Mennea des vins italiens** », en référence au record du monde du sprinteur Pietro Mennea. Le millésime 1997 a été sacré **Vin de l'Année par Gambero Rosso**, et la fille de Silvio Jermann a reçu le prénom de Sylvia Tunina en son honneur.

Idées d'accords mets-vin

- **Tagliolini à la truffe** - l'élégance et la persistance du vin magnifient la profondeur terrienne de la truffe.
- **Saumon au four farci d'artichauts et parmesan** - accord mémorable, où richesse et fraîcheur se répondent.
- **Bar en sauce** - la structure du vin soutient la délicatesse du poisson et équilibre la sauce.
- **Volaille rôtie aux herbes** - les notes herbacées rejoignent les arômes floraux et miellés du vin.

James Suckling (JS) : 96 Points (2021)

This has a very fresh and polished character with sliced pears, white nectarines, crushed stones and citrus leaf. Lots of floral undertones, too. Medium- to full-bodied. Sleek textural mouthfeel and steady acidity gives freshness to the fruit and beautifully highlights its mineral backbone. Drink or hold.

Wine Enthusiast (WE) : 92 Points (2021)

An icon of a wine, this latest vintage of Vintage Tunina opens with white peaches drizzled with warm honey, roasted hazelnuts and magnolia. The rounded palate mixes orchard fruits and stone fruits that give way to candied lemon and grapefruit and finishes with vibrant acidity and minerality.