



Jermann

Le nom de ce vin est dédié à la plus pauvre amante de Casanova, connue par son diminutif « Tunina » Antonia, qui était gouvernante à Venise.

Jermann

97
James
Suckling



Vintage Tunina 2019

Frioul, Italie

A noter qu'il s'agit d'une véritable parcelle d'assemblage! Sa couleur jaune-paille brillante et ses reflets dorés en font une très jolie robe. Ses arômes sont intenses, pleins, dotés d'une fabuleuse élégance et persistance avec une pointe de miel et de fleurs sauvages. Sec, soyeux, il est très bien orchestré avec une exceptionnelle persistance grâce à sa belle charpente.

Il se marie magnifiquement bien avec des plats à base de truffe, avec une grande variété de poissons ou de viandes blanches.

Potentiel de garde de 7- 8 ans, voire plus de 10 ans pour les meilleurs millésimes.

Alcool :13,50 %

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



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Vintage Tunina 2019

James Suckling (JS) : 97 Points (2019)



Such beautiful aromas of sliced pears, green apples, white peaches and lychee fruit. Full-bodied and very reserved, but the complexity and beauty here are so apparent. Give this wine time to show the complexity and allure. One of the great whites of Italy, as always.

Wine Enthusiast (WE) : 95 Points (2018)



One of Friuli's most iconic wines, this racy, elegant white opens with enticing scents of white spring flowers, orchard fruit, citrus and wet stone. Savory and vibrant, the palate boasts intriguing energy and tension, delivering ripe pear, peach, nectarine and lemon drop candy alongside a mineral vein and crisp acidity. Drink through 2028.

Robert Parker (RP) : 94 Points (2016)



This white blend enjoys one of the most popular and heartfelt followings in the varied and beautiful world of vino Italiano. The 2016 Vintage Tunina is a blend of 25% Chardonnay, 25% Sauvignon Blanc, 22% Ribolla Gialla, 23% Malvasia and 5% Picolit. Despite the complexity of the blend, each variety shows its distinct personality with varying degrees of intensity. For example, there is no mistaking the radiant fragrances of the Sauvignon Blanc and the floral layers of the Malvasia. The Chardonnay gives the wine its textual fiber and core weight. The two indigenous grapes, Ribolla Gialla and Picolit, add unmistakable territory-specific personality with lush Mediterranean fruits. Fermentation is kicked off with indigenous yeast in stainless steel. Once 5% or 6% alcohol is achieved, one-quarter of the must is moved to Slavonian oak casks, where it completes fermentation. The wine then rests in oak for 11 months.



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM