VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Jermann Vintage Tunina 2020
Vinícola	Jermann
Safra	2020
País	Itália
Região	Friuli-Venezia Giulia
Tipo	branco
Castas	Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla e Malvasia
Teor Alcoólico	13%
Maturação	11 meses em barris de carvalho (25% do vinho)
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2034+
Decanter	-
Premiações	94 pts Falstaff | 94 pts Revista Adega | 94 pts James Suckling | 93 pts Wine Enthusiast | 92 pts Wine Spectator

VEDANTE

Natural

TAÇA

Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Jermann é responsável por elaborar o mais reputado vinho branco da Itália - Vintage Tunina.

O exemplar nasceu de uma ideia ousada que Silvio Jermann teve na década de 1970.

Numa época cujo foco de Friuli-Venezia Giulia estava se voltado aos vinhos varietais, ele resolveu cultivar um field blend de Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia e Picolit no sistema guyot-cappuccina, com alta densidade.

Desde 1975, quando lançado pela primeira vez, o vinho é elaborado com estas castas. As vinhas estão em Isonzo, no sul de Collio - próximo da fronteira com a Eslovênia. As melhores uvas são colhidas tardiamente - com cerca de duas semanas de atraso - e são vinificadas em tanques de aço inox. A maturação ocorre ao longo de 11 meses sobre as borras finas, sendo 25% em barricas de carvalho.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: amarelo palha brilhante

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: aromas intensos de frutas tropicais maduras como abacaxi e manga, escoltados por laranja, flor de laranjeira, raspas de gengibre, amêndoas e mel

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa

DESCRIÇÃO: o paladar é encorpado e sedoso, com uma textura cremosa, aliando sabores complexos, que perduram por muito tempo; a acidez suculenta proporciona frescor e vivacidade para este exemplar que apresenta um incrível potencial de evolução

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO