

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	TAÇA
 Natural	 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
 Análise gustativa	DESCRIÇÃO aromas intensos de frutas tropicais maduras como abacaxi e manga, escotados por laranja, flor de laranjeira, raspas de gengibre, amêndoas e mel
	INTENSIDADE baixa alta
	DOÇURA seco doce
	ACIDEZ baixa alta
	TANINO baixa alta
	CORPO leve encorpado
 CULINÁRIA	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