

Vintage Tunina



Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica che danno origine a un substrato roccioso che trasformandosi forma la “ponca” caratteristica della nostra zona geografica prevalentemente collinare.

Prodotto con uve: Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia

Tenore d'alcool: 13,5%

Acidità: 5,40 ÷ 5,60 ‰

Durata del vino prevista: mediamente 7–8 anni, nelle migliori annate oltre i 10.

Esame degustativo: Vintage Tunina da uve Sauvignon, Chardonnay con aggiunte di Ribolla Gialla, Malvasia e piccola percentuale di vino dolce autoctono.

Da sottolineare che si tratta di un vero e proprio uvaggio. Ha colore paglierino brillante con riflessi dorati. Il profumo è intenso, ampio, di grande eleganza e persistenza, con sentori di miele e fiori di campo. Ha sapore asciutto, morbido, molto armonico, con persistenza eccezionale, dovuta al corpo particolarmente pieno.

Si abbina con primi tartufati, con grande varietà di piatti di pesce, soprattutto al forno e salsato, ma arriva a poter sposare anche carni bianche. Splendido il ricordo di un suo incontro con un cuscinetto di salmone fresco ripieno di parmigiano e carciofi. (Daniele Cernilli)

Note: Le prime prove dell'uvaggio risalgono alla vendemmia 1973 e la prima annata messa in vendita con tale nome e tale etichetta fu la vendemmia 1975.

In questo particolare uvaggio viene fatta una selezione delle uve migliori le quali vengono raccolte tardivamente, circa due settimane dopo la normale vendemmia su una superficie di circa 16 ha di vigneto coltivato sul Ronco del Fortino. Le forme di allevamento utilizzate sono guyot-cappuccina, con 6000-7000 viti per ettaro e con una resa di 40 – 60 quintali.

Il nome Tunina si riferisce alla vecchia proprietaria del terreno su cui è sito l'originario vigneto ed è dedicato all'amante più povera del Casanova, che era una governante a Venezia che per l'appunto anche lei si chiamava Tunina (Antonia).

Già nel 1976 considerato da Luigi Veronelli “Il Mennea dei vini italiani”, poi vino dell'anno annata 1997 per il Gambero Rosso e Oscar del vino annata 1998 per l'Associazione Italiana Sommelier.

Concludendo riportiamo una citazione dell'articolo di Cesare Pillon apparso su Civiltà del bere di ottobre 2000 “...ma il Vintage Tunina eccezionale lo è per molti altri versi. Nessuno finora se n'era mai reso conto, eppure è il più straordinario vino da meditazione che esista. E non lo è in senso passivo (vino da bere mentre si medita), ma in senso attivo: è un vino che fa meditare....”.