



SCHEDA DESCRITTIVA DEL “VINTAGE TUNINA”

Tipo di terreno: Marne prevalenti e arenarie appartenenti alla formazione flyschoidi di età eocenica, caratteristiche della zona collinare con esposizione sud-ovest, nord-est.

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: il Vintage Tunina 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 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 risalgono alla vendemmia 1973 e la prima annata messa in vendita con tale nome e tale etichetta fu la vendemmia 1975. Storicamente il Vintage Tunina parte come uvaggio delle migliori uve che raccolte tardivamente, a seconda delle annate, circa due settimane dopo la normale vendemmia su una superficie di circa 16 ha di vigneto coltivato sul Ronco del Fortino.

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).

Con la vendemmia 2015 il Vintage Tunina celebra i suoi primi 40 anni.

Già nel 1979 considerato da Luigi Veronelli: “Vero e proprio Mennea dei vini, emozionante Cru del Collio Goriziano”, (Pietro Mennea vinse i 200 metri piani a Città del Messico il 12 settembre 1979 con il tempo di 19' 72" stabilendo il record del mondo imbattuto per ben 17 anni). Con l'annata '97, il 28 novembre 1999, divenne vino dell'anno per la Guida del Gambero Rosso: “...e così pensai di aggiungere Tunina al nome di mia figlia Sylvia nata esattamente lo stesso giorno...” Con l'annata '98 conquistò l'Oscar del vino per l'Associazione Italiana Sommelier.

Nel 2003 Silvio durante una visita all'Abbazia di Monreale a Palermo, ispirato alle decorazioni interne di architettura arabo-normanna, arricchisce l'etichetta con una greca che sviluppa intorno all'esagono.

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...”.