

Sottofondo

Tunia

De Sottofondo van Tunia is een fantastische mousserende orange wine.

In de neus zowel gedroogd fruit als frisheid van sinaasappel en ander citrusfruit. Daarnaast wat gist- en brood tonen.

De smaak is zuiver en levendig, fris en rijk tegelijk en de onmiskenbare tannines van de schilletjes zijn uiteraard aanwezig.

Druivensoort: Trebbiano

Herkomst: Via della Palazzina Località Dorna Civitella
in val di Chiana 52041 Arezzo, Toscane,
Italië

Duurzaamheid: Biologisch, Natuurwijn



Wijngaard

11 van de in totaal 15 hectare die Tunia bezit, werd al aangeplant in 1970. Er staat sangiovese, colorino, canaiolo en trebbiano aangeplant. In 2005 volgde ook nog een aantal hectare cabernet sauvignon. Er wordt volledig biologisch gewerkt.

Vinificatie

Deze mousserende orange wine van Tunia bestaat uit een combinatie van een vroeg en late oogst trebbiano. De eerste oogst vindt plaats rond augustus, waarna spontane vergisting op RVS vaten volgt. Het 2e deel van de druiven wordt pas geoogst rond eind september, waarna naast een spontane vergisting ook 30 dagen "skin contact" volgt. Om de 2e vergisting op de fles te laten starten, wordt een klein beetje druivenmost van de Vin Santo toegevoegd. De wijn blijft ongefilterd en er worden geen suikers toegevoegd. Doordat er geen "dégorgement" plaatsvindt is de wijn, vooral onderin de fles, licht troebel. Dit zijn vooral achtergebleven gistcellen.

Achtergrond

Econome Chiara Innocenti en biologe Francesca di Benedetto verwezenlijkten in 2008 hun droom met de overname van wijngaarden en wijnmakerij Tunia in het oosten van Toscane, tussen Siena en Arezzo.

Herkomst

Via della Palazzina Località Dorna Civitella in val di Chiana 52041 Arezzo, Toscane, Italy

