



*Il Mare Nostrum organizza una serata  
di degustazione vini a tema con:*

***Jermann dal Friuli***

*Mercoledì 16 Ottobre*

*La scelta dei piatti è libera e alla carta come tutte le sere,  
i vini in degustazione saranno offerti da noi e dalla cantina.*

***Vi chiediamo di prenotare specificando “degustazione vini”***

*La cantina Jermann nasce dalla passione e lungimiranza di una famiglia di origine slovena, arrivata a Villanova di Farra, in Friuli, nel 1881. Da semplici mezzadri i membri della famiglia divennero in pochi anni proprietari di vigneti. A dare una svolta importante all'attività familiare fu negli anni Settanta Silvio Jermann che, dotato di estro giovanile e fantasia, condusse la cantina familiare ai vertici italiani e poi mondiali della qualità: non più vini pesanti, forti e austeri, ma nettari profumati e armonici, creati secondo logiche e metodologie più moderne, ma sempre nel rispetto della tradizione.*

*Oggi che i vini Jermann sono tra i più apprezzati di tutto il Friuli e conosciuti a livello internazionale, la proprietà familiare si estende su 150 ettari, di cui 130 adibiti a vigneto. I vigneti sono sparsi in tre zone principali: sulla pregiata collina di Ruttars, dove le piante godono di un terreno leggero e fresco e di un microclima non troppo caldo con abbassamenti termici notturni; sui terreni sassosi dell'Isonzo, in un'area soleggiata, ma ventilata; a Villanova di Farra, dove ha sede l'antica cantina, in una porzione molto suggestiva del territorio della Doc Collio. Una nuova cantina è stata costruita attorno ai vigneti di Ruttars, dotata delle più moderne tecnologie e popolata da grandi botti di rovere che creano un'atmosfera davvero magica e irripetibile. Jermann è autore di vini di grande qualità e prestigio internazionale, tra i più importanti artefici dell'ottima reputazione di cui oggi gode tutta la produzione della regione friulana. L'amore per il territorio e per i grandi vitigni autoctoni guidano il lavoro e concorrono a offrire risultati di successo.*

*I vini proposti:*

### **Vinnae**

*E il vino bianco che esprime per antonomasia la triplice anima territoriale della cantina Jermann, nello storico crocevia tra Friuli, Austria e Slovenia.*

*Un'etichetta che nasce proprio dall'uvaggio dei tre vitigni più rappresentativi di questo territorio, in cui un confine sfuma nell'altro, vale a dire la Ribolla Gialla, il Riesling Renano e il Friulano. Nato per celebrare i cent'anni di dedizione alla vigna della famiglia Jermann, "Vinnae" è un vino fresco ed equilibrato, con una media struttura levigata dal sapiente affinamento di una parte delle uve in botti di rovere di Slavonia. La sua spiccata nota sapida, supportata da un finale notevolmente asciutto, vi sorprenderà per l'estrema piacevolezza di beva!*

### **Sauvignon**

*Il Sauvignon di Jermann è un vino bianco "da scalata": tra un sorso e l'altro sa conquistare chi lo assaggia, salendo di ritmo, con un passo cadenzato, ogni volta migliore di prima, che si accosta piacevolmente alla beva. Un'espressione autentica e didattica dell'uva Sauvignon, vinificata in purezza, in terra friulana che emana al naso sensazioni varietali intense di mentuccia, fiori di sambuco e pepe verde in evidenza, supportate da un sorso ben bilanciato tra freschezza e sapidità. Alla vista brilla di un vivissimo giallo paglierino intenso. Al naso evoca sensazioni agrumate, di frutto della passione, mentuccia fresca e foglia di pomodoro con una chiusura di intenso rimando al fiore di sambuco. Al palato risulta asciutto, dal sorso pieno, elegante, fresco e sapido che finisce con rimandi piacevolmente balsamici. Un vino capace di creare immagini e storie, che sa dialogare, lasciando un indelebile ricordo.*

### **Ramat Pinot grigio**

*Il Pinot grigio ramato, è un autentico capolavoro enologico. Questo vino è una creazione epica, un tributo al territorio e alla vinificazione tradizionale. Il suo colore rosa ramato è una promessa di esperienze sensoriali straordinarie.*

*Profumi di pesca rosa matura e fiori d'acacia.*

*Dopo diversi anni di esperimenti, prove e microvinificazione di Pinot Grigio, si è evidenziata sempre più chiaramente l'eccellenza di alcune specifiche aree di territorio, che hanno così dato vita a questa selezione. Ramat è frutto della scelta delle uve pinot grigio migliori di un appezzamento di circa 2 ettari di vigneti situati tra Isonzo e Collio. Si distingue per il suo colore rosa ramato brillante, un vero spettacolo per gli occhi. Questo vino di Jermann, incanta i sensi con i suoi profumi avvolgenti di pesca matura, albicocca e delicati fiori di acacia. Al palato rivela la sua freschezza inconfondibile, con una persistenza che continua a deliziare il palato. Al palato rivela la sua freschezza inconfondibile, con una persistenza che continua a deliziare il palato*

### ***Afix Riesling 2014***

*Un'annata storica che siamo riusciti a farci gentilmente concedere dalla cantina per questa degustazione. Jermann ha saputo unire un terreno speciale, in grado di contraddistinguere le proprie uve con un tratto minerale di assoluta finezza, con un vitigno che sa esprimersi su toni intriganti e meravigliosamente eleganti. Dedicato ad Aloyz Felix figlio di Silvio Jermann si tratta di un Riesling del Collio che sa risultare in una grande precisione di bocca e di naso. Schiettezza, eleganza e piacevolezza fanno convivere all'interno della stessa bottiglia. "Afix" Riesling ha un colore giallo paglierino, ravvivato da brillanti riflessi verdolini. Il bouquet gioca su toni freschi di frutta bianca e gialla, agrumi ed erbe aromatiche. Il carattere di freschezza è confermato anche all'assaggio, unitamente alla tipica sapidità minerale friulana, che va ad impreziosire la verticalità già propria del vitigno. Nel sorso complessivo risulta morbido e molto equilibrato.*