



T U N I A

---

vigneti biologici e vini artigianali in Toscana

---



## TUNIA

Tunia nasce nel 2008 dall'entusiasmo di Francesca, suo fratello Andrea e Chiara. La zona è quella della Val di Chiana, in provincia di Arezzo. È lì che portiamo avanti con passione e competenza 25 ettari divisi tra vigneto e oliveto.

In campagna la parola d'ordine è **biologico** e anche in cantina il lavoro è svolto in modo **naturale**. La nostra intenzione è quella di intervenire il meno possibile: solo lieviti indigeni, niente chiarifiche, filtrazioni o stabilizzazioni. Insomma, nessuna scorciatoia. Un approccio figlio della volontà di produrre vini che siano fedeli espressioni dell'uva, del territorio e dell'annata che li vedono nascere.



Nel pantheon etrusco Tunia era il dio che veniva invocato per la buona maturazione dei frutti. Da qui il nome scelto per un'azienda in cui dominano i vecchi vigneti di **Sangiovese** e di **Trebbiano**, messi a dimora nel 1970, affiancati da impianti di **Cabernet sauvignon** del 2005. Una piccola parte del Trebbiano è stata sovrainnestata con **Vermentino**. Completano il quadro 600 olivi delle varietà **Leccino, Moraiolo e Frantoio**.

Le nostre piante sono immerse nel verde dei boschi delle colline toscane. Alle spalle della proprietà, il castello di Dorna, un complesso longobardo con una tradizione secolare nella produzione di vino.

I nostri vigneti e gli oliveti sono delimitati dal bosco e da un torrente, il **Chiassobuio**, che ha dato il nome al nostro primo vino rosso. Negli anni sono poi nati il bianco macerato **Chiarofiore**, gli altri rossi il **Contrappunto** e il **Cantomoro**.

A questi si aggiungono il **Sottofondo**, il nostro rifermentato in bottiglia, il **Passatempo**, passito molto tradizionale e una piccola ma eccellente produzione di **olio extravergine di oliva**.



# SOTTOFONDO

## / Scheda tecnica

Vino Bianco Frizzante

Vino Biologico

**Uve:** Trebbiano

**Anno di impianto:** 1970

**Resa per ettaro:** 25 q

**Vendemmia:** manuale, in cassette

**Tipologia di terreno:** calcareo-argilloso

**Altitudine:** 300 m slm

**Ubicazione:** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione:** sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

## SOTTOFONDO

### / Come nasce

Il Sottofondo è frutto di alcuni anni di prove e affinamenti successivi in cantina per arrivare a realizzare la nostra interpretazione delle **bollicine** con il metodo tradizionale della **rifermentazione in bottiglia, senza sboccatura** e, quindi, **con il fondo**.

Le uve di **Trebbiano** da cui nasce vengono raccolte presto, a **fine agosto**, per avere una buona acidità. Le lasciamo poi fermentare spontaneamente senza bucce, in acciaio. A fine **settembre** raccogliamo un'altra porzione di uve, ora mature, che **fermentano** - questa volta **con le bucce** - per circa un mese. Le due basi ferme, non chiarificate e non filtrate, vengono tenute separate fino a **febbraio**, quando otteniamo il mosto dalle uve che avevamo messo ad **appassire** in cantina. A questo punto tutto è pronto per l'imbottigliamento e la seconda **fermentazione**: quella **in bottiglia**.

Assembliamo tutto nelle giuste proporzioni: tanta freschezza e acidità (dalla prima vendemmia), un po' di corpo, struttura e colore (dalla seconda), infine zuccheri, lieviti e sentori di appassimento (dalle uve appassite). Un'ottima combinazione pronta per andare in bottiglia e aspettare che i **lieviti** facciano il proprio dovere. Dopo qualche mese, ecco le **bolle**. Finissime, quasi impercettibili, molto delicate.

La scelta di non effettuare la sboccatura (per questo troverete ancora il tappo corona), non fare chiarifiche o filtrazioni è legata a un'idea di **"vino vivo"**, che continua la sua evoluzione in bottiglia grazie alla presenza dei lieviti o di quello che di essi rimane.

## SOTTOFONDO

### / Degustazione e Abbinamenti



Consigliamo di bere le nostre bollicine a una temperatura non troppo bassa, tra i 10° e i 12°



Il Sottofondo si presenta con un tono **deciso e ambrato**, che deriva sia dalla **macerazione con le bucce** sia dal **mosto di uve appassite** usato per far ripartire la fermentazione in bottiglia. Il vino **non è limpido** per la presenza di lieviti



Appena versato, a bicchiere fermo, sentirete prepotente l'odore dei **lieviti** (simile alla crosta del pane), unito a note di **uva passa**. Successivamente, percepirete sentori più delicati di **fiori d'arancio** e **pietra focaia**



Al primo sorso un **perlage finissimo** riempirà la vostra bocca. L'acidità dona una **grande freschezza** che si armonizza bene con un **finale morbido e amaricante**



Al Sottofondo suggeriamo di abbinare **fritti, formaggi** del territorio, **carni bianche**, primi piatti con **verdure, uova, salumi** e (perché no?) anche una buona **pizza**

CHIAROFIORE



TUNIA

TUNIA



# CHIAROFIORE

## / Scheda tecnica

Vino Bianco

Vino Biologico

**Uve:** Trebbiano, Vermentino

**Anno di impianto:** 1970

**Resa per ettaro:** 25 q

**Vendemmia:** manuale, in cassette

**Tipologia di terreno:** calcareo-argilloso

**Altitudine:** 300 m slm

**Ubicazione:** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione:** sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

# CHIAROFIORE

## / Come nasce

Un bianco elegante e reattivo, dal caratteristico colore aranciato che lo colloca, appunto, fra gli **orange wines**. Il suo aspetto deriva sia dal processo di fermentazione fatto con le bucce, come se fosse un rosso, sia dall'uso del nostro Trebbiano, che a completa maturazione ha i grappoli rosa. Il risultato finale è un vino ambrato dai riflessi rosati.

Il Chiarofiore è frutto di **quattro vendemmie** differenti, ognuna con relativa vinificazione. La prima la facciamo a fine agosto con uve Trebbiano non ancora perfettamente mature, per ottenere un vino con un'**elevata acidità**, e le lasciamo fermentare senza bucce. A metà settembre raccogliamo il Vermentino giunto a maturazione, facendolo poi **macerare per circa un mese**. A fine settembre una nuova vendemmia di Trebbiano a completa maturazione, questa volta messo a **fermentare con le bucce**. Infine, a novembre, una vendemmia tardiva di Trebbiano, i cui grappoli sono ora leggermente **appassiti** e in parte attaccati dalla **muffa nobile** (*Botrytis cinerea*). Anche quest'ultima porzione è sottoposta a macerazione.

Le quattro vendemmie vengono vinificate separatamente, tutte in contenitori di acciaio. Dopo un anno di affinamento sulle fecce fini, assembliamo i vini prima dell'imbottigliamento **senza chiarificarli né filtrarli**.

# CHIAROFIORE

## / Degustazione e Abbinamenti



Suggeriamo di bere il nostro bianco fresco ma **non freddo**, a una temperatura attorno ai 14°. Dopo aver aperto la bottiglia, aspettate qualche minuto per far ossigenare il vino prima di berlo



Una volta versato il Chiarofiore nel calice, vedrete un **colore** deciso e **ambrato**, insolito per un bianco e derivante dal lungo periodo a contatto con le bucce e dalla vendemmia tardiva



A bicchiere fermo, sentirete delle note speziate, prima tra tutte il **chiodo di garofano**. Potrete avvertire anche un leggero sentore di riduzione (lieve odore di zolfo), dovuto al tipo di vinificazione, che scomparirà subito. Facendo roteare il calice, avvertirete delle note dolci di **mandorla** e **albicocca disidratata**, unite ad aromi caramellati che, dopo un po', lasceranno il posto a profumi di **buccia d'arancia**



Finalmente potete berlo. La prima sensazione è l'**acidità** ai lati della lingua e un gusto quasi **salino** (mineralità) sulla punta. È possibile che ci sia una leggera e passeggera effervescenza dovuta al lavoro dei lieviti rimasti in bottiglia. Percepirete anche un po' di **astringenza** data dai tannini rilasciati durante la fermentazione con le bucce, ma a bilanciare questa ruvidità ci sarà la **morbidezza** della vendemmia tardiva



Il Chiarofiore è un vino di grande struttura e il suo gusto resta a lungo in bocca. Consigliamo di abbinarlo a **formaggi stagionati**, **carne bianche** (coniglio, maiale o faraona), piatti a base di **fegato**, portate con **verdure**

N I A



CONTRAPPUNTO

TUNISIA

VINO

# CONTRAPPUNTO

/ Scheda tecnica

Vino Rosso

Vino Biologico

**Uve:** Sangiovese, Cabernet Sauvignon

**Anno di impianto:** 1970 e 2005

**Resa per ettaro:** 30 q

**Vendemmia:** manuale, in cassette

**Tipologia di terreno:** calcareo-argilloso

**Altitudine:** 300 m slm

**Ubicazione:** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione:** sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

# CONTRAPPUNTO

/ Come nasce

Il Contrappunto nasce dall'idea di produrre un rosso **brioso**, da bere **giovane**. Facile a dirsi, meno a farsi, viste le caratteristiche delle nostre uve (bassa resa, concentrazione, grande struttura).

La strada percorsa è stata quella di scegliere parcelle di Sangiovese e Cabernet che avessero lo stesso grado di maturazione, per poterle **vinificare insieme** in acciaio. Per non dare al vino eccessiva struttura e tannicità, però, il Cabernet è stato **pressato direttamente**: in vasca di fermentazione solo il mosto, niente bucce. Terminata la fermentazione, anche l'affinamento è avvenuto in **acciaio**.

Questa lavorazione diversificata di due partite che poi fermentano insieme ha suggerito il nome: in **musica** il contrappunto è quella "tecnica" che, a partire da due melodie distinte, ne riesce a creare una terza, distinta, che armonizza perfettamente quelle di partenza.

# CONTRAPPUNTO

## / Degustazione e Abbinamenti



Il Contrappunto può essere bevuto a temperatura ambiente, ma anche fresco, per accentuare ancora di più il suo carattere gioioso



La prima cosa che risulta evidente è il **colore vivace, violaceo** di un vino giovane



A bicchiere fermo, al naso risulta quasi **austero**, non si lascia andare subito ma poi, agitando il calice, viene fuori quel floreale di **viola mammola** che rimanda subito al Sangiovese, insieme a note fresche di **frutti rossi** e **crosta di pane**. Il Cabernet contribuisce con **sentori vegetali** non marcati, ma che si fanno sentire



Bevendolo si percepisce subito l'**acidità**, la **freschezza**, sempre presente anche negli altri nostri rossi, ma qui più libera di esprimersi, non dovendo tener testa a tannini e a struttura importanti. Non è però la sua unica caratteristica: va bene leggerezza e bevibilità, ma c'è pur sempre della **sostanza** che, viste le uve di partenza, non può non esserci. La sensazione che lascia in bocca è **ricca**, non sfugge via subito. Sembra quasi una carezza sul palato



Per queste sue peculiarità, il Contrappunto non richiede specifici abbinamenti gastronomici. Sta bene con tutto, ma sta bene anche da solo...

CHIASSOBUIO

TUNIA



# CHIASSOBUIO

## / Scheda tecnica

Vino Rosso

Vino Biologico

**Uve:** Sangiovese, Colorino, Canaiolo

**Anno di impianto:** 1970

**Resa per ettaro:** 25 q

**Vendemmia:** manuale, in cassette

**Tipologia di terreno:** calcareo-argilloso

**Altitudine:** 300 m slm

**Ubicazione:** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione:** sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

# CHIASSOBUIO

## / Come nasce

È il primo vino prodotto da Tunia, prende in prestito il suo nome dal torrente che delimita le vigne della nostra azienda. Nasce da **vecchi vigneti**, dai quali storicamente si produceva il Chianti, impiantati nel 1970 e recuperati grazie a un sapiente lavoro di miglioramento. In questi vecchi impianti convivono piante di **Sangiovese**, **Colorino**, **Canaiolo** e Trebbiano le cui uve, tradizionalmente, venivano vinificate insieme come indicava la ricetta del Chianti formulata dal Barone Ricasoli nel 1872 per ottenere “il vino perfetto”. Nel Chiassobuio abbiamo scelto di non utilizzare il Trebbiano, vendemmiando e vinificando, però, insieme le uve rosse.

La **vinificazione** avviene per metà in **acciaio** e per metà in **tini di rovere** da 25 hL.

Per l'**affinamento** procediamo con la stessa linea: per 36 mesi metà del vino riposa in **acciaio** e l'altra metà in **legno**.

A questo segue un lungo affinamento in bottiglia per domare il carattere un po' scontroso del Sangiovese: elevata acidità e tannini inizialmente spigolosi.

# CHIASSOBUIO

## / Degustazione e Abbinamenti



Il Chiassobuio va bevuto a temperatura ambiente, ma fate attenzione a non superare i 18°. Aprite la bottiglia e poi date il tempo al vino ad ossigenarsi, servendolo dopo una ventina di minuti



È un vino che, nell'aspetto, rispecchia a pieno il suo vitigno principale: un colore **rosso granato non molto intenso** legato alla scarsa capacità colorante del Sangiovese



A bicchiere fermo, sentirete delle **note balsamiche**, che fanno pensare al legno di ginepro, ma anche **note terrose** e di **sottobosco**. Facendo roteare il calice e ossigenando il vino, queste lasceranno il posto a odore di **funghi freschi** e **frutti rossi**. Dopo qualche minuto emergeranno aromi di **cioccolato fondente** e **cuoio** che velocemente lasceranno il posto a **sentori di tabacco**



Ora assaggiatelo: il Chiassobuio ha tannini resi morbidi dal tempo e la sua buona acidità lo rende elegante e piacevole da bere



Il Chiassobuio è un rosso perfetto per una grigliata mista di carne, meglio ancora con una fiorentina. Consigliamo di berlo anche con insaccati, formaggi stagionati, cinghiale in umido e frattaglie, primi piatti al sugo d'anatra

TUNIA



# CANTOMORO

## / Scheda tecnica

Vino Rosso

Vino prodotto da uve da agricoltura biologica

**Uve:** Cabernet Sauvignon

**Anno di impianto:** 2005

**Resa per ettaro:** 30 q

**Vendemmia:** manuale, in cassette

**Tipologia di terreno:** calcareo-argilloso

**Altitudine:** 300 m slm

**Ubicazione:** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione:** sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni

Vino non filtrato e non chiarificato

# CANTOMORO

/ Come nasce

Nella nostra vigna ci sono tre ettari e mezzo di Cabernet sauvignon impiantati nel 2005. I cloni scelti provengono da un vivaio francese che li ha selezionati per la loro **scarsa produttività** a vantaggio di un'**elevata qualità delle uve**. Queste piante, anche se abituate a un clima diverso, non hanno tardato ad adattarsi ai terreni della Toscana.

Il Cantomoro nasce da Cabernet sauvignon in purezza. La **vendemmia** viene fatta piuttosto tardi, intorno alla **metà di ottobre**, per raggiungere una perfetta maturazione delle uve che possano dare un vino dalle note fruttate e balsamiche, perfettamente armonizzate con i tipici sentori erbacei. Metà delle uve fermentano in acciaio, l'altra metà in un tino di rovere da 25 ettolitri. Le bucce sono molto consistenti e permettono delle macerazioni piuttosto lunghe.

Alla fermentazione segue un affinamento di 36 mesi tra tino di **legno**, serbatoi di **acciaio** e tonneaux da 3 ettolitri.

Completano poi il processo, prima che il Cantomoro arrivi nei nostri calici, almeno 24 mesi in bottiglia.

# CANTOMORO

## / Degustazione e Abbinamenti



Suggeriamo di berlo a una temperatura non superiore ai 18°. Stappate la bottiglia e lasciatela respirare per circa 20 minuti, in modo che il vino abbia il tempo di ossigenarsi



Versate il vino nel calice, il Cantomoro si presenta di un **rosso granato** molto **intenso**, caratteristica tipica del Cabernet sauvignon



Accostate il naso, a bicchiere fermo sentirete delle leggere note di **peperone verde crudo**, ma anche di **caramello**. Roteando il calice, arriveranno sentori di **mirtillo** e **pepe bianco**, a cui si affiancheranno poi profumi di **eucalipto** e **rabarbaro**



Assagiatene un primo sorso. In bocca il sapore sarà **morbido** con **tannini vellutati**, una sensazione piena che resta a lungo sul palato, grazie anche all'acidità non così scontata in un Cabernet sauvignon



Al nostro Cantomoro consigliamo di abbinare piatti dalle lunghe cotture, come **stufati** e **brasati**. È indicato anche con **selvaggina**, **salumi**, **formaggi stagionati** e **frattaglie**



# PASSATEMPO

## / Scheda tecnica

Vino Bianco da uve appassite  
Vino prodotto da uve da agricoltura biologica

**Uve:** Trebbiano

**Anno di impianto:** 1970

**Resa per ettaro:** 25 q

**Vendemmia:** manuale, in cassette

**Tipologia di terreno:** calcareo-argilloso

**Altitudine:** 300 m slm

**Ubicazione:** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione:** sud-ovest

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni  
Vino non filtrato e non chiarificato

## PASSATEMPO

### / Come nasce

Nei nostri **vecchi vigneti** abbiamo avuto la fortuna di trovare questo **trebbiano** di una varietà particolare, quella che un tempo si usava per produrre il **Vin Santo**. Ha un grappolo bellissimo: gli **acini** maturi sono **rosa** e con una buccia spessa, resistente, particolarmente adatta all'appassimento.

Quando l'uva è perfettamente matura, a fine settembre, viene adagiata direttamente nelle piccole cassette in cui avverrà l'**appassimento**. Ne mettiamo solo 1 kg in ognuna per evitare sovrapposizioni tra i grappoli. Le cassette vengono portate nella "**vinsantaia**" e qui impilate in colonne tutte separate tra loro per permettere un'adeguata circolazione di aria. Ogni mese le colonne vengono "smontate", controlliamo ogni singolo grappolo, e sovrapponiamo nuovamente le cassette cambiando l'ordine: quelle che erano in basso vanno in alto e viceversa. Cerchiamo uniformità nel processo di appassimento... e poi così non si annoiano!

Dopo qualche mese, di solito a febbraio, procediamo con la **pressatura dei grappoli interi**. Quello che si ottiene è un mosto **molto dolce e concentrato**. Dopo una breve decantazione il mosto viene trasferito in **caratelli** di rovere da 54 L e qui viene "dimenticato" per molti anni. I **lieviti indigeni** iniziano a svolgere piano piano il loro lavoro, alternando momenti di attività a lunghe pause. In vinsantaia ci sono grandi escursioni termiche: è freddissima d'inverno e caldissima d'estate e, ovviamente, i lieviti sono molto influenzati dalla temperatura. Questo è uno degli ingredienti chiave del nostro passito, insieme al legno in cui fermenta e affina, e insieme alle lunghe attese. Abbiamo infatti aspettato **8 anni** prima di metterlo in bottiglia.

# PASSATEMPO

## / Degustazione e Abbinamenti



Consigliamo di bere il Passatempo ad una temperatura compresa tra i 12° e i 14°, in piccoli calici da vino passito



Il colore è un **ambrato intenso**, dovuto sia all'appassimento delle uve, sia all'ossidazione del lungo affinamento in legno. Non è perfettamente limpido, non avendo subito alcun processo di filtrazione



Già con il calice fermo si sprigionano aromi molto intensi e avvolgenti di **miele** e **albicocca secca** a cui si aggiungono, piano piano, note di **datteri**, **agrumi canditi** e **mallo di noce**



Tutte le sensazioni olfattive si completano con l'assaggio: la **dolcezza** e la **morbidezza** risultano piacevoli e mai stucchevoli grazie ad un'**acidità** ben evidente e ad una **leggera sensazione tannica**. Dopo il primo sorso, il desiderio è quello di immergersi di nuovo nei mille profumi e sensazioni che il Passatempo regala



Questo tradizionalissimo passito, oltre che con la più classica **pasticceria secca toscana** - i cantuccini - si accompagna molto bene a qualunque dolce a base di frutta secca. Il nostro abbinamento preferito, però, è quello per contrasto con **formaggi stagionati** o **erborinati**. Un'ulteriore proposta, per gli amanti del genere, è quella di sorseggiarlo insieme ad un buon sigaro a tripa larga (realizzato cioè con foglie intere) fatto a mano



T U N I A



# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

/ Scheda tecnica

Olio Extravergine di Oliva  
Biologico

**Olive:** Leccino, Moraiolo, Frantoio

**Anno di impianto:** 1986

**Raccolta:** manuale

**Tipologia di terreno:** calcareo-argilloso

**Altitudine:** 300 m slm

**Ubicazione:** colline che delimitano a nord la Val di Chiana

**Esposizione:** sud-ovest

Olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici.

Non filtrato

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

/ Come nasce

I terreni di Tunia ospitano 600 piante di olivo delle varietà **Leccino**, **Moraiolo** e **Frantoio**, tutte coltivate con metodi biologici. Il nostro olio, prodotto in quantità limitate, proviene esclusivamente da olive **raccolte a mano**. Le portiamo al frantoio ogni sera dopo la raccolta per evitare che, lasciandole troppo tempo nelle cassette, inizino processi di degradazione (fermentazioni e ossidazioni) e la temperatura salga troppo.

La **spremitura** viene effettuata meccanicamente **a freddo** in un moderno impianto a ciclo continuo. Questo ci consente di ottenere un olio con un'acidità e un numero di perossidi molto bassi, in grado di mantenere immutata le sue caratteristiche.

# OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

## / Degustazione



Il nostro olio si presenta all'olfatto con un **fruttato intenso**. I sentori sono quelli dell'**oliva**, dell'**erba appena tagliata** e del **carciofo**



In bocca ha una **leggera nota amara**, e le sensazioni gustative sono rivitalizzate da un **piccante** che entra in punta di piedi e che ha, poi, una buona persistenza. Nel complesso risulta essere estremamente equilibrato



È un olio dal carattere piuttosto intenso che è bene utilizzare in **cibi saporiti** in modo che possa sostenere il sapore del piatto. Vi suggeriamo di provarlo in primi piatti con **radicchio**, **borragine** o **cicoria**; è molto indicato con **zuppe di legumi e cereali**, ma anche con crostini e bruschette; è perfetto con **carne rossa alla brace**

via  
della Palazzina

## CONTATTI

**Chiara Innocenti**

*commerciale*

chiara@tunia.it

+39 348.7254533

**Ufficio**

via Tagliamento 1

52041 Pieve al Toppo Arezzo

PI 01962180517

**www.tunia.it**

**info@tunia.it**

FB/TuniaWines

IG/tuniavini

**Francesca Di Benedetto**

*enologa*

francesca@tunia.it

+39 340.7788802

**Sede operativa**

via della Palazzina

Località Dorna

Civitella in Val di Chiana

52041 Arezzo