



TOKAJ-OREMUS

Il Tokaj è la più antica regione vitivinicola ungherese, prende il nome dalla omonima città ubicata nel nord est del Paese e si sviluppa tra i fiumi Bodrog e Tibisco e la puszta, famosa pianura ungherese.



# Furmint Mandolás

## *Furmint*

### **Varietà** Furmint

**Vigneti** La regione Tokaj è la più antica regione vitivinicola ungherese e prende il nome dalla omonima città ubicata nel nord-est del Paese; la cantina ed i vigneti Oremus si trovano nel cuore geografico di questa regione. Il nome di questo vino deriva dall'antico modo di riferirsi al vigneto da cui proviene, Mandolás, coltivato solo con Furmint, la varietà più nobile della regione.

**Vinificazione** Mandolás è un vino secco che segna una rottura con la tradizione dei vini dolci della zona. Il Mandolás è stato, in effetti, il primo vino secco prodotto nella regione di Tokaj: si ottiene attraverso una pressatura delicata e soffice; la fermentazione avviene in botti di legno nuove e dura dagli 8 ai 12 giorni. Il vino, infine, viene affinato in piccoli fusti da 136 litri, tipiche della regione, con bâtonnage nel primo mese.

**Caratteristiche** Mandolás è un vino molto untuoso e setoso che rompe gli schemi grazie alla sua concezione ed al luogo di nascita. È un vino complesso che unisce perfettamente freschezza e acidità due aspetti tipici dei vini prodotti nella regione del Tokaj.

**Tipologia** Bianco Tranquillo

**Zona di produzione** Ungheria Ungheria Settentrionale Tokaj-Hegyalja

**Vitigno** Furmint