



TOKAJ-OREMUS

Fondata nel 1993 dalla famiglia Álvarez di Vega Sicilia, la cantina ha sede in edifici storici del XIII secolo nel villaggio di Tolcsva.



Furmint Petrats

Furmint

Varietà Furmint

Vigneti Il nome Petrács deriva dall'ex proprietario del sito, il barone Ernest von Petrasch, generale di divisione dell'esercito imperiale austro-ungarico, al quale fu concessa questa magica enclave nel 1762. Queste vigne di 60 anni crescono su un substrato costituito da andesite e terreno ricco di pietre semipreziose, che conferiscono al vino il suo carattere minerale.

Vinificazione Le uve raccolte a mano sono pigiate e fermentate in botti di rovere francese ed ungherese. Il vino viene successivamente affinato in botti di rovere per 5 mesi, dove viene effettuato il batonnage ogni settimana, prima di riposare indisturbato per altri 4 mesi. Infine viene travasato in agosto e continua ad affinare in vasche di acciaio inox per altri 6 mesi prima di essere imbottigliato in febbraio.

Caratteristiche > Pieno e speziato, il Petrács Furmint è un vino con aromi minerali puri e cristallini.

Tipologia Bianco Tranquillo

Zona di produzione Ungheria Ungheria Settentrionale Tokaj-Hegyalja

Vitigno Furmint