



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.



Tokaji Aszú 3 Puttonyos

Furmint, Hárslevelű, Moscato bianco, Zéta

Varietà Furmint, Hárslevelű, Zéta e Sárgamuskotály

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.

Vinificazione La produzione del vino Tokaj Aszú è un processo meticoloso possibile solo in annate eccezionali e in condizioni uniche che consentono lo sviluppo della "Botrytis" nobile. Il vino è prodotto ponendo acini bottrizzati appassiti in appositi contenitori detti puttonyos (23/25 chili): una volta che questi sono ridotti in poltiglia (pasta di Aszú) vengono aggiunti, nelle botti da 136 litri (gönc), al mosto ottenuto da grappoli non bottrizzati. Il numero di puttonyos aggiunti determina la classificazione del Tokaj Aszú che possono andare da tre a otto: maggiore è la presenza di puttonyos, più dolce ed alcolico è il Tokaj Aszú prodotto. Durante l'affinamento in botte, interviene un'altra muffa, la "Cladosporium cellare" che dona al vino note ossidative. Il processo di invecchiamento viene completato in botti da 136 e 200 litri per due o tre anni, a cui segue l'affinamento per un ulteriore anno in bottiglia.

Caratteristiche Aszú 3 Puttonyos è elegante, fresco con un'elevata acidità che lo rende un vino vibrante, ma vellutato.

Tipologia Bianco Passito in vigna

Zona di produzione Ungheria Ungheria Settentrionale Tokaj-Hegyalja

Denominazione d'origine OEM Tokaji

Vitigno Furmint, Hárslevelű, Moscato bianco, Zéta