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, Hárslevelú, Moscato bianco, Zéta

Questo vino nasce da uve provenienti dal cuore della regione di Tokaj, la più antica regione vitivinicola dell'Ungheria, situata nel nord-est del Paese. La produzione del Tokaj Aszú richiede condizioni climatiche favorevoli allo sviluppo della Botrytis cinerea, o muffa nobile.
La vendemmia è manuale. Gli acini botritizzati e appassiti, chiamati *Aszú*, vengono raccolti in più passaggi e ridotti in una pasta, che viene aggiunta al mosto ottenuto da uve non botritizzate. La quantità di uve Aszú utilizzata viene tradizionalmente espressa in *puttonyos*, contenitori della capacità di circa 23–25 kg.
La fermentazione e l'affinamento si svolgono in botti tradizionali ungheresi da 136 litri, chiamate *gönc*.
Il vino affina per due o tre anni in botti da 136 o 200 litri, seguito da un ulteriore anno di affinamento in bottiglia.
Il numero di *puttonyos* indica la classificazione tradizionale del Tokaj Aszú in base al livello di dolcezza: più alto è il numero, maggiore è generalmente il contenuto di zuccheri residui.

Tipologia Vino bianco Passito in vigna

Vitigno Furmint, Hárslevelú, Moscato bianco, Zéta

Zona di produzione Ungheria Settentrionale Tokaj-Hegyalja

Denominazione d'origine OEM Tokaji

Affinamento 24-36 mesi in legno e bottiglia