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 Eszencia

Furmint, Hárslevelú, Moscato bianco

Varietà Furmint, Hárslevelü, 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 Eszencia si distingue tra tutti i vini Aszú, è infatti una bevanda senza pari al mondo: ha una gradazione alcolica bassa (dall'1 al 3%) per via dello straordinario contenuto zuccherino (non è raro trovare 500 grammi o più di zucchero residuo per litro) che non gli permette di raggiungere la piena fermentazione. Gli acini utilizzati per fare la "pasta di Aszú" (pasta di uva appassita attaccata dalla muffa nobile) vengono raccolti singolarmente: ogni raccoglitore ne raccoglie dai 5 ai 10 kg al giorno. Gli acini vengono lasciati a riposare da 15 a 20 giorni, successivamente il mosto prodotto viene lasciato fermentare molto lentamente: dopo due anni il vino prodotto viene trasferito in fusti da 68 litri detti "átalag", dove continua ad invecchiare; infine viene affinato in bottiglia in un processo che può durare diversi decenni.

Caratteristiche Eszencia è il nettare di Tokaj e l'anima dei vini Oremus. Pura concentrazione e intensità.

Tipologia Bianco Passito in vigna

Zona di produzione Ungheria Ungheria Settentrionale Tokaj-Hegyalja

Denominazione d'origine OEM Tokaji

Vitigno Furmint, Hárslevelú, Moscato bianco