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, 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 dell'Eszencia 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 uno a uno e lasciati riposare per 15–20 giorni. In questo periodo il loro stesso peso favorisce l'estrazione lenta e spontanea del mosto.
La fermentazione si svolge molto lentamente, in contenitori di vetro da 50 litri. Dopo circa due anni, il vino viene trasferito e affina in fusti da 68 litri, chiamati *átalag*, dove prosegue l'affinamento. Segue un lungo invecchiamento in bottiglia, che può durare diversi decenni.
L'altissimo contenuto zuccherino, pari o superiore a 500 g/l, rallenta e limita la fermentazione, per cui la gradazione alcolica resta eccezionalmente contenuta, generalmente tra l'1 e il 3% vol.

Tipologia Vino bianco passito

Zona di produzione Ungheria Settentrionale Tokaj-Hegyalja

Denominazione d'origine OEM Tokaji

Vitigno Furmint, Hárslevelú, Moscato bianco, Zéta

Affinamento in legno e bottiglia