



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 Vendimia Tardía

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 Vendimia Tardía viene prodotta assemblando diverse varietà: il Furmint per l'acidità, l'Hárslevelű per la morbidezza e la setosità, lo Zéta per le note fruttate ed infine la Sárgamuskotály per la complessità. Durante la vendemmia i grappoli vengono raccolti più volte al giorno e solo quelli con almeno il 50% degli acini bottrizzati. Vendimia Tardía fermenta lentamente: la fermentazione si arresta da sola intorno al 12% di alcol. Il vino riposa, poi, per un semestre in piccole botti di legno nelle cantine sotterranee della cantina Tokaj-Oremus ed infine affina per un ulteriore anno in bottiglia.

Caratteristiche Vendimia Tardía è un vino armonico, fresco, setoso. È molto versatile ed offre un'esperienza diversa ad ogni sorso.

Tipologia Bianco Passito in vigna

Zona di produzione Ungheria Ungheria Settentrionale Tokaj-Hegyalja

Denominazione d'origine OEM Tokaji

Vitigno Furmint, Hárslevelű, Moscato bianco, Zéta