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, 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 vendemmia è manuale e viene effettuata in più passaggi, selezionando i grappoli con almeno il 50% degli acini colpiti da botrite. La fermentazione procede lentamente fino al suo arresto naturale, intorno al 12% vol.
Il vino affina per 6 mesi in piccole botti di legno nelle cantine sotterranee di Oremus, seguiti da ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Tipologia Vino bianco Passito in vigna

Zona di produzione Ungheria Settentrionale Tokaj-Hegyalja

Denominazione d'origine OEM Tokaji

Vitigno Furmint, Hárslevelú, Moscato bianco, Zéta

Affinamento 18 mesi in legno e bottiglia