



TOKAJ-OREMUS

Il Tokaj è la più antica regione vitivinicola ungherese, prende il nome dalla omonima città ubicata nel nord est del Paese e si sviluppa tra i fiumi Bodrog e Tibisco e la pusztta, famosa pianura ungherese.



Tokaji Vendimia Tardía

Furmint, Hárlevelü, Moscato bianco, Zéta

Varietà Furmint, Hárlevelü, 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'Hárlevelü 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 botritizzati. 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, Hárlevelü, Moscato bianco, Zéta