



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 Aszú 3 Puttonyos

*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** La produzione del vino Tokaj Aszú è un processo meticoloso possibile solo in annate eccezionali e in condizioni uniche che consentono lo sviluppo della "Botrytis" nobile. Il vino è prodotto ponendo acini botritizzati appassiti in appositi contenitori detti puttonyos (23/25 chili): una volta che questi sono ridotti in poltiglia (pasta di Aszú) vengono aggiunti, nelle botti da 136 litri (gönc), al mosto ottenuto da grappoli non botritizzati. Il numero di puttonyos aggiunti determina la classificazione del Tokaj Aszú che possono andare da tre a otto: maggiore è la presenza di puttonyos, più dolce ed alcolico è il Tokaj Aszú prodotto. Durante l'affinamento in botte, interviene un'altra muffa, la "Cladosporium cellare" che dona al vino note ossidative. Il processo di invecchiamento viene completato in botti da 136 e 200 litri per due o tre anni, a cui segue l'affinamento per un ulteriore anno in bottiglia.

**Caratteristiche** Aszú 3 Puttonyos è elegante, fresco con un'elevata acidità che lo rende un vino vibrante, ma vellutato.

**Tipologia** Bianco Passito in vigna

**Zona di produzione** Ungheria Ungheria Settentrionale Tokaj-Hegyalja

**Denominazione d'origine** OEM Tokaji

**Vitigno** Furmint, Hárlevelü, Moscato bianco, Zéta