



2016 Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Il raro vigneto ungherese di Vega Sicilia

Descrizione del vino:

La produzione del vino Aszú è un processo meticoloso che può essere effettuato solo in anni eccezionali e in condizioni uniche. Per secoli, il Tokaji è stato prodotto con metodi tradizionali: dopo la vendemmia, le uve nobili e marce vengono conservate per alcuni giorni in casse (puttonyos), dalle quali il succo può fluire senza essere pressato direttamente. Questo succo viene utilizzato per produrre il Tokaji Essenzia. L'uva viene poi delicatamente schiacciata e macinata in una pasta. Per il Tokaji 6 Puttonyos, 6 casse di pasta di Aszú vengono aggiunte al vino base, seguite da una macerazione di due giorni. La pasta di aszú determina la dolcezza del tokaji.

Nota di degustazione:

Giallo dorato intenso con riflessi ambrati. Complesso bouquet di frutta fresca, albicocca e mela cotogna, ma anche di frutta secca, datteri e fichi. Miele di fiori, zafferano e cera d'api. Attacco elegantemente morbido, sostenuto da un'eccellente acidità. Aromi generosi di frutta e lunghezza infinita con note di miele.

Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas. crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas. .

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine:	Ungheria
Produttore:	Vega Sicilia
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	10.5 %
Varietà d'uva:	Furmint, Zéta, Sárga Muskotály
Numero di articolo:	0171416

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Aszú 6 Puttonyos

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Ungheria
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	Furmint, Zéta, Sárga Muskotály
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	10.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.