

TOKAJI ASZU 5 PUTTONYOS

EGER / **UNGHERIA**



BORSOD-ABAÚJ-ZEMPLÉN
OLASZLISZKA

48° 14' 30.98" N
21° 25' 40.71" E

Una meticolosa selezione degli acini Aszu permette di creare un vino che rappresenta la specifica tipicità del "Tokaj grand liqueux". Gli acini Aszu (Furmint, Harslevelü, Zeta e Muscat) sono unici e si trovano solamente nella regione di Tokaj; "Aszu" significa "essiccato", nelle migliori annate vengono bottrizzati ma anche dissecati per surmaturazione. Gli acini Aszu raccolti a mano chicco a chicco sono le uve più care del mondo. L'equilibrio zuccheri/acidi rende il Tokaj il più concentrato dei vini esistenti. La vinificazione del Tokaj è unica.



ANNO DI FONDAZIONE
1996



ESTENSIONE TERRITORIO
10 Ha



VITIGNI
FURMINT HARSELEVELU



ENOLOGO
SAMUEL TINON



TIPOLOGIA
Vino Bianco dolce



ZONA DI PRODUZIONE
Tokaj



VITIGNO
Furmint 90%, Harslevelö 10%.



COMPOSIZIONE DEL SUOLO
Base vulcanica e argillosa.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
I frutti sono raccolti uno a uno e macerano in un vino secco per un mese. In seguito la miscela viene fatta fermentare in botte per due anni. Il succo è costantemente a contatto con l'ossigeno fino all'imbottigliamento del vino.



COLORE
Oro intenso, orientato al rame e all'ambrato.



PROFUMO
Al naso emergono limone, frutta candita, tabacco, menta e pepe; in seguito miele e torrone.



SAPORE
In bocca è molto intenso, corposo, con un buon bilanciamento. Nel finale aromi piccanti e di albicocca. Molto elegante e rinfrescante.



ABBINAMENTI
Ideale con pancakes caldi, cucina cinese e indiana, triglie in salsa, aragosta con funghi e frutta secca, piatti speziati e vitello.

