

Vin de la  
**NEU**

**DALLE DOLOMITI  
VIN DE LA NEU DI NICOLA BIASI  
PER UN TOCCO DI NEVE AL TUO NATALE!**

*Ottenuto da uve Johanniter, una varietà resistente alle malattie fungine della vite,  
è un vino che brilla come cristalli di neve al sole.*



**Dicembre 2020.** In occasione del Natale, sorprende parenti e amici con **Vin De La Neu di Nicola Biasi**: un vino prodotto nella Val di Non, a quasi 1000 metri d'altitudine sulle Dolomiti, nella vigna di Còredo, battezzato così per la grande nevicata caduta durante la prima vendemmia.

**Ottenuto da uve Johanniter**, una varietà resistente alle malattie fungine della vite (tra cui oidio e peronospora) e derivata dall'incrocio dei parentali nobili Riesling e Pinot Grigio, Vin de la Neu presenta un colore giallo limone con riflessi tendenti al verde ed è limpido e brillante. Al naso si riconoscono i sentori di agrumi e si percepiscono note erbacee di fieno tagliato e di fiori bianchi. Al palato è secco e sprigiona un'elevata acidità che dona dinamicità e facilità di beva. Un vino sapido, con un finale decisamente minerale.

**Prodotto in quantità limitatissima (meno di 1.000 bottiglie l'anno)**, Vin de la Neu si contraddistingue non soltanto per le caratteristiche organolettiche e qualitative, ma anche perché è il frutto di un ambizioso progetto sperimentale di viticoltura sostenibile. Un progetto che si traduce nella coltivazione di vitigni resistenti alle crittogame - ottenuti da incroci tra varietà europee con varietà americane o asiatiche resistenti ai predetti patogeni - che, unitamente alle condizioni pedoclimatiche favorevoli del territorio, consentono una limitazione dei trattamenti anticrittogamici in campo, di conseguenza un approccio più oculato e sensibile verso l'incolumità ambientale. Avendo già dato grandi risultati potenzialmente equivalenti ai vitigni classici, rappresentano la nuova frontiera della ricerca scientifica nel settore vitivinicolo che mira all'eccellenza.

*Vin de la Neu è un vino che sprigiona naturale essenza e regala un tocco di freschezza e di stupore, come neve che cade e che tutti desiderano durante il giorno di Natale.*



## **SCHEDA TECNICA**

### **VIN DE LA NEU 2017**

Denominazione: Johanniter Igt Vigneti delle Dolomiti

Vitigni: Johanniter 100%

L'uva viene raccolta manualmente e posta in piccole cassette da 10 kg. La vendemmia è stata effettuata la mattina del 10 ottobre 2017. La vinificazione prevede pressatura soffice seguita da chiarifica statica in vasche di cemento non vetrificato. La fermentazione avviene in barrique di rovere francese da 225 lt ad una temperatura di fermentazione pari a 16°C, per 22 giorni. Si effettua fermentazione malolattica e l'affinamento è di 11 mesi in barrique di rovere francese da 225 lt, seguito da 14 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio. Il vino è limpido, brillante e si presenta di colore giallo limone con riflessi tendenti al verde. L'intensità dei profumi è elevata ma mai sfacciata. Si riconoscono sentori di agrumi e si percepiscono caratteristiche erbacee di fieno tagliato, e di fiori bianchi. Al palato è secco caratterizzato da un'elevata acidità che garantisce dinamicità e facilità di beva rendendo il vino snello e vibrante allo stesso tempo. Gli aromi percepiti al naso si ritrovano in bocca. Il vino è sapido e il finale è decisamente minerale.

### **PER INFORMAZIONI**

[info@vindelaneu.it](mailto:info@vindelaneu.it)

Via San Romedio, 8  
Fr. Coredo, Predaia – 38012 (TN)  
Tel. +39 0463722981

### **UFFICIO STAMPA**

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - +39 0236586889

Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: [francescapelagotti@fcomm.it](mailto:francescapelagotti@fcomm.it)

Carlotta Ribolini Cell. +393387322829; E-mail: [carlottaribolini@fcomm.it](mailto:carlottaribolini@fcomm.it)

Costanza Giustiniani Cell. +39 +393338164127; E-mail: [costanzagiustiniani@fcomm.it](mailto:costanzagiustiniani@fcomm.it)

Leila Caramanico Cell. + 393805432134; E-mail: [leilacaramanico@fcomm.it](mailto:leilacaramanico@fcomm.it)