

Vin de la  
**NEU**

**ALL'AMORE CHE RESISTE,  
UN BRINDISI  
CON VIN DE LA NEU 2018!**

*Ottenuto da uve Johanniter, una varietà resistente alle malattie fungine della vite,  
è un vino di carattere, deciso e vibrante*



**Dicembre 2021.** Un brindisi all'amore con **Vin De La Neu 2018 di Nicola Biasi**, 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.

Un bianco che ama l'affinamento in bottiglia, che dura nel tempo come i veri sentimenti.

**Vin de La Neu 2018 è ottenuto da uve Johanniter**, una varietà resistente alle malattie fungine della vite (tra cui oidio e peronospora). È limpido e brillante. I sentori di agrumi, fiori bianchi e le note erbacee rendono il profumo intenso e inebriante. Al palato è secco e presenta un'elevata acidità. È sapido e con un finale decisamente minerale.

*Un vino che riesce a sorprendere e a donare brio nel giorno più romantico dell'anno, icona di resistenza, essenza e dinamicità.*



## **SCHEMA TECNICA**

### **VIN DE LA NEU 2018**

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)