

Vin de la
NEU

**UNA PASQUA CON
VIN DE LA NEU 2018!**

“Di devastante bellezza lo scenario principale di questo bianco figlio di conoscenza ed amore di un paesaggio incredibile” – parola di WinesCritic!



Aprile 2020. La Pasqua è alle porte e **Vin De La Neu 2018 di Nicola Biasi** è ufficialmente pronto per allietare le feste degli italiani. 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.

L'annata 2018 fa il suo ingresso nello scenario enoico nazionale e internazionale a testa alta, forte anche della valutazione ottenuta da WinesCritic, che gli ha assegnato un punteggio di **97/100**, e dell'assegnazione del **Gold Medal di The Wine Hunter Merano Wine Festival**.

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 2018 – per riprendere le parole di WinesCritic – *“è di devastante bellezza lo scenario principale di questo bianco figlio di conoscenza ed amore di un paesaggio incredibile. I sentori di agrumi arsi di limone, arancia e cedro si fondono in modo elegante a sfumature erbacee di rosmarino, timo, salvia ed alloro. L'energia del sottofondo si libera lentamente nel calice offrendo nuance di magnolia, canfora, ananas poco matura e nocciola delicatissima. Corpo medio-pieno, struttura avvolgente tridimensionale che alterna in modo inverecondo il sapido all'attacco, il grasso del centro palato e la sottile percezione amaricante in chiusura. L'aftertasting è imponente nella traccia esotica poco matura fusa ad un ritorno di kiwi e pietra bianca calda”* 97/100.

Prodotto in quantità limitatissima (491 bottiglie e 30 magnum), Vin de la Neu 2018 emerge non soltanto per le ottime caratteristiche organolettiche e qualitative, ma anche perché è il frutto di un ambizioso progetto sperimentale di viticoltura sostenibile che si traduce nella coltivazione di vitigni resistenti alle crittogame, la nuova frontiera della ricerca scientifica nel settore vitivinicolo che mira all'eccellenza.

Vin de la Neu 2018 è un vino che sprigiona natura e freschezza e che saprà rendere uniche le festività pasquali.



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. La fermentazione malolattica e l'affinamento di 11 mesi avvengono 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. Il vino 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

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

Carlotta Ribolini Cell. +393387322829; E-mail: carlottaribolini@fcomm.it

Costanza Giustiniani Cell. +39 +393338164127; E-mail: costanzagiustiniani@fcomm.it

Leila Caramanico Cell. + 393805432134; E-mail: leilacaramanico@fcomm.it