



**VIN DE LA NEU DI NICOLA BIASI
PER UN NATALE
ALLA SCOPERTA DI NUOVI SAPORI**

Vin de la Neu 2018



Dicembre 2021. Festeggia il Natale con un tocco di originalità ed esclusività con **Vin de la Neu 2018 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.

Prodotto in quantità limitatissima (meno di 1.000 bottiglie l'anno), Vin de la Neu, nato da un'intuizione di Nicola Biasi, è un progetto inedito, sia per il territorio in cui è stato concretizzato, sia per la scelta varietale. Il territorio è l'alta Val di Non, zona nota per la coltivazione delle mele. Il vitigno scelto è lo **Johanniter**, un incrocio in cui troviamo geni di Riesling e Pinot Grigio, la cui peculiarità è la naturale resistenza alle principali malattie fungine della vite. L'obiettivo è ottenere un vino originale e di alta qualità, nel pieno rispetto del territorio delle Dolomiti e dell'ambiente.

Avendo già dato grandi risultati potenzialmente equivalenti alle varietà classiche, rappresentano la nuova frontiera della ricerca scientifica nel settore vitivinicolo che mira all'eccellenza.

Vin de la Neu è una piacevole scoperta per sorprendere amici e parenti in occasione delle feste natalizie. Perfetto in abbinamento ad antipasti e portate di pesce e crostacei.

È possibile acquistare Vin de La Neu 2018 contattando la cantina, tramite telefono +39 0463722981 o e-mail: info@vindelaneu.it

Vista la limitata produzione (imbottigliate solo 491 bottiglie), la disponibilità massima è di 3 bottiglie per ordine.



DETTAGLIO DEL VINO

VIN DE LA NEU 2018

L'equilibrio

Equilibrato e armonico. Il vino è limpido, brillante e si presenta di colore giallo limone con riflessi tendenti al verde. Si riconoscono sentori di agrumi arsi di limone, arancia e cedro si fondono in modo elegante a sfumature erbacee di rosmarino, timo, salvia ed alloro. Nel calice affiorano magnolia, canfora, ananas poco matura e nocciola delicatissima. Si presenta con un corpo medio - pieno, struttura avvolgente che alterna 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. Annata classica. Inverno freddo e nevoso seguito da una primavera con diverse piogge. L'estate è stata secca, calda e asciutta e le viti, dopo uno sviluppo vegetativo importante ma regolare, hanno rallentato la loro crescita. Superate le piogge di fine agosto il clima è stato sereno e fresco permettendo alle uve di arrivare sane e mature al momento della vendemmia. Lo Johanniter in purezza mostra tutto il suo carattere in questo millesimo.

Bottiglie prodotte: 491 e 30 magnum

Prezzo medio di vendita al pubblico: € 110,00



Per informazioni

info@vindelaneu.it

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

Ufficio stampa Italia

Fcomm

via Pinamonte da Vimercate, 6 – 20121 Milano T. +39 02 36586889

Francesca Pelagotti mobile +39 366 7062302, francescapelagotti@fcomm.it;
Leila Caramanico mobile + 39 380 54321134, leilacaramanico@fcomm.it;
Costanza Giustiniani mobile +39 333 8164127, costanzagiustiniani@fcomm.it