

Vin de la
NEU

**UN BRINDISI AI LEGAMI
CHE PERMANGONO NEL TEMPO CON
VIN DE LA NEU 2019**

Ottenuto da una viticoltura di alta montagna, è un vino di carattere, deciso e vibrante.

Figlio delle Dolomiti Trentine



Febbraio 2022. Un brindisi all'amore con **Vin De La Neu 2019 di Nicola Biasi**, prodotto nella Valle 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. Proprio come i legami più forti e che permangono nel tempo, è un bianco che affina e migliora negli anni.

Ottenuto da uve Johanniter, una varietà resistente alle malattie fungine della vite, **Vin de La Neu 2019** si presenta affascinante e complesso. Dal colore brillante giallo limone con riflessi tendenti al verde e dai sentori di frutta fresca a polpa bianca con mele cotogne, pere e pesche bianche, al palato il corpo è medio-pieno con un finale succoso che coniuga perfettamente la potenza orizzontale alla chiusura verticale.

Un vino che riesce a sorprendere a ogni sorso, ideale da condividere con la persona amata nel giorno più romantico dell'anno.



SCHEMA TECNICA

VIN DE LA NEU 2019

Denominazione: Bianco delle Dolomiti

Vitigni: Johanniter 100%

L'uva viene raccolta manualmente e posta in piccole cassette da 15 kg. La vendemmia è stata effettuata la mattina del 19 ottobre 2019. 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. Si effettua fermentazione malolattica e l'affinamento è di 11 mesi in barrique, seguito da 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio. Il vino è brillante e si presenta di colore giallo limone con riflessi tendenti al verde. Nell'intensità dei profumi si riconoscono sentori di frutta fresca a polpa bianca con mele cotogne, pere e pesche bianche. Nello scenario secondario si alternano note fresche e balsamiche come la citronella, la menta peperita e l'eucalipto. Al palato è secco di corpo medio – pieno struttura polifenolica di incredibile bellezza ed un finale succoso e brillante che coniuga perfettamente la potenza orizzontale alla chiusura verticale.

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