

Vin de la
NEU

VIN DE LA NEU
CELEBRA LE DONNE

*La festa delle donne in compagnia
dell'annata 2019 di Nicola Biasi*



Marzo 2022. In occasione della Festa della Donna, Nicola Biasi ci racconta del suo **Vin De La Neu**: un vino fortemente radicato al territorio, dal carattere deciso ma elegante. Prodotto nella Valle di Non a quasi 1000 metri d'altitudine sulle Dolomiti, nel vigneto di Còredo, viene battezzato così in occasione della fitta nevicata caduta durante la prima vendemmia. È un vino proveniente da varietà resistenti alle malattie fungine della vite, grazie alle quali Nicola riesce a trasmettere il territorio unito a una reale e concreta sostenibilità ambientale. Un vino dalla qualità elevata con un'incredibile longevità che migliora negli anni, grazie ad una costante evoluzione.

Vin de La Neu 2019 si presenta affascinante e complesso. Dal colore brillante giallo limone con riflessi tendenti al verde e 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 potenza e delicatezza, semplicità e complessità. Una produzione limitata a 941 bottiglie e 30 magnum. Un vino unico, un po' come ogni donna.



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