



GOLDEN WINE AWARDS

VIN DE LA NEU 2019 PREMIATO TRA I DIECI MIGLIORI BIANCHI ITALIANI

Brindisi, Marzo 2022. **Vin De La Neu 2019** riceve un importante riconoscimento in ambito internazionale con il Golden Wine Awards, il prestigioso premio di **Food and Travel Italia**, edizione italiana del magazine internazionale edito in 18 Paesi, ideato per premiare le aziende italiane di vino nel mondo. Luogo scelto per l'evento è la Puglia, in particolare Tenuta Moreno di Mesagne in provincia di Brindisi dove si sono riuniti tutti i principali attori in ambito enologico in Italia.

In occasione di questo importante evento enologico, **Vin De La Neu 2019** è stato premiato nella **top ten dei migliori bianchi italiani**. Sei le categorie in gara e due le voci della giuria, composta dalle valutazioni degli esperti del settore e delle redazioni di Food and Travel Italia e Wine and Travel e dal pubblico dei lettori.

Vin De La Neu 2019 di Nicola Biasi è 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. Vino bianco dalle caratteristiche complesse che affinano e migliorano negli anni e ottenuto da **uve Johanniter**, una varietà resistente alle malattie fungine della vite. Ma sono soprattutto **il territorio, l'elevata qualità del prodotto e la longevità del vino** a essere i veri punti di forza di questo bianco da invecchiamento. 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.

Nicola Biasi è un giovane enologo nato a Cormons che ha deciso, in seguito ad una importante esperienza in note cantine italiane, di iniziare un ambizioso progetto vitivinicolo con **Vin De La Neu**. Una carriera già costellata di successi tra cui quello di miglior giovane enologo d'Italia per **Vinoway** e **Cult Oenologist 2021** per il **Merano Wine Festival**, il più giovane ad aver mai ricevuto questo riconoscimento.

Un percorso che continua a brillare con un ulteriore premio, proprio a Brindisi, grazie al suo affascinante e potente Vin De La Neu 2019.



NICOLA BIASI

Nicola Biasi nasce a Cormons, nel Friuli-Venezia Giulia, nel 1981. Durante gli studi acquisisce esperienza lavorando presso la nota azienda friulana Jermann. Dopo il diploma nel 2001, è per cinque anni assistente enologo presso l'azienda del Collio Zuani, di proprietà della famiglia Felluga. Nel 2006 lavora per alcuni mesi come capo cantiniere presso l'Azienda Marchesi Mazzei di Castellina in Chianti, dove inizia la sua esperienza nella vinificazione del Sangiovese. All'inizio del 2007 è in sud- Africa, presso la cantina Bouchard Finalyson di Walker Bay, dove – come assistente-enologo - approfondisce ulteriormente le pratiche di vinificazione, questa volta dedicandosi a Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc. Da maggio 2007 assume la direzione dell'Azienda San Polo, nuova Tenuta di Allegrini a Montalcino; segue con successo sia la parte agronomica che le attività in cantina, accrescendo progressivamente la sua competenza sul Sangiovese. A partire dal gennaio dell'anno successivo, la Famiglia Allegrini gli affida anche la cura enologica dell'azienda Poggio al Tesoro a Bolgheri. Qui Nicola ha modo di mettere in pratica quanto appreso durante le sue esperienze all'estero sulle tecniche di vinificazione dei vitigni internazionali. Da inizio 2016 decide di dedicarsi sia all'attività di consulenza, che alla produzione vitivinicola con il progetto Vin de la Neu, un inedito vino bianco da uve resistenti Johanniter che nasce nella Val di Non, nella vigna di Còredo, a quasi 1.000 metri d'altitudine, sulle Dolomiti.

SCHEDA 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.

UFFICIO STAMPA

Fcomm, via Pinamonte da Vimercate, 6 - 20121 Milano - +39 0236586889

Francesca Pelagotti Cell. +393667062302; E-mail: francescapelagotti@fcomm.it

Isabella Parsi Cell. +3317602994; E-mail: isabellaparsi@fcomm.it

Nicola Biasi Consulting srl

Via del Renaio, 11 – 53024 Montalcino – Siena – Italia

+39 0463722981 nicola@nicolabiasi.com