



VIN DE LA NEU PER IL PRANZO PASQUALE

*La Pasqua in compagnia
dell'annata 2019 di Nicola Biasi*



Aprile 2022. I primi pensieri che affiorano alla mente quando si parla di Pasqua sono fatti di uova di delicate tinte pastello, tavole imbandite a dovere e tanta cioccolata. Ma il vino giusto per accompagnare il pranzo della Domenica Pasquale? È un bianco. E si chiama Vin de la Neu. L'annata 2019 dell'unico vino prodotto dal noto enologo Nicola Biasi. Ogni anno prodotto in un numero limitatissimo di bottiglie, per questo millesimo si parla di sole 941 renane e 30 magnum. Un prodotto d'eccellenza fortemente radicato al territorio, dal carattere deciso ma elegante. Nasce 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. 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. Le caratteristiche sensoriali di questo vino sono un 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

Nicola Biasi Consulting srl

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

+39 0463722981 nicola@nicolabiasi.com



il corpo è medio-pieno con un finale succoso che coniuga perfettamente potenza e delicatezza, semplicità e complessità.

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 vetrificate. 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
Isabella Parsi Cell. +39 +393317602994; E-mail: isabellaparsi@fcomm.it