



SAMUEL TINON

Schede tecniche

SAMUEL TINON

Samuel Tinon

TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS

NOTE GENERALI

Tipologia Tokaji PDO Aszú

Zona produttiva Tokaji

Vitigno 90% Furmint, 10% Hárslevelű

Tipologia del terreno Base vulcanica e argillosa.

Vinificazione Le uve botritiche, dette Aszú, vengono raccolte una ad una e conservate in ceste da 25 kg. Le bacche vengono macerate in un vino base secco per più di un mese prima di subire un minimo di tre anni di invecchiamento in botti di rovere ungherese. Questo processo conferisce al vino la sua sontuosa complessità espressa dall'elevato contenuto zuccherino e dalla grande freschezza del frutto.

Invecchiamento Affinamento di 6 anni e 2 mesi in botti di rovere antico ungherese e piccoli serbatoi in acciaio inox.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Oro con riflessi rame.

Profumo Al naso emergono note piccanti, sentori di prugna, zenzero e dolci al miele.

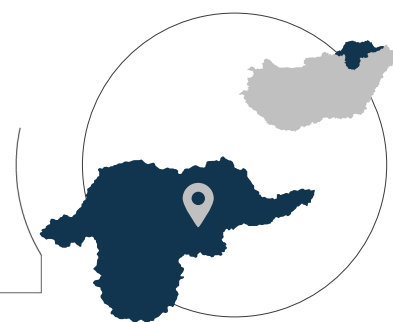
Sapore Attacco potente, pieno di sapori complessi, miele di acacia con bella freschezza.

Abbinamenti Ideale con torta al limone e pasticceria.

Temperatura di servizio 8-10° C



EGER (TOKAJI) / UNGHERIA



SAMUEL TINON



ANNO DI FONDAZIONE | 1996



ENOLOGO | SAMUEL TINON



VITIGNI | FURMINT, HÁRSLEVELŰ

