

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.

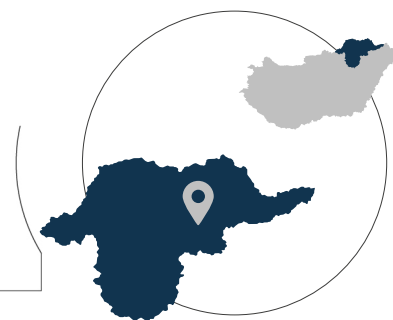
**Sapore** Attacco potente, pieno di sapori complessi, miele di acacia con bella freschezza.

**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

