

# SAMUEL TINON

EGER (OLASZLISZKA)- TOKAJI / **UNGHERIA**



## BORSOD-ABAÚJ-ZEMPLÉN

OLASSZLISZKA

48° 14' 30.98" N  
21° 25' 40.71" E

**ANNO DI FONDAZIONE**  
2000  
1996  
COLLABORAZIONE  
CON VISTORTA  
2003 PRIMOTOKAJ

**ESTENSIONE TERRITORIO**  
5 Ha / GRAND CRU HATARI  
5 Ha / TOKAJ MOUNTAIN

**ENOLOGO**  
SAMUEL TINON

**TIPO DI BOTTE**  
**QUERCIA**  
UNGHERESE

**VITIGNI**  
FURMINT  
HARSLEVELÜ

**NOTE:**  
Una meticolosa selezione degli acini Aszu permette di creare un vino che rappresenta la specifica tipicità del "Tokaj grand liqueureux". Gli acini Aszu (Furmint, Harslevelü, Zeta e Muscat) sono unici e si trovano solamente nella regione di Tokaj; "Aszu" significa "essiccato", nelle migliori annate vengono **bottrizzati** ma anche dissecati per soprarmaturazione. Gli acini Aszu raccolti a mano chико a chико **sono le uve più care del mondo**. L'equilibrio zuccheri/acidi rende il Tokaj il più concentrato dei vini esistenti. **La vinificazione del Tokaj è unica.**

# TOKAJI ASZÚ 5 PUTTONYOS



### TIPOLOGIA:

Vino Bianco dolce

### ZONA PRODUTTIVA:

Tokaj

### VITIGNO:

Furmint 90%, Harslevelö

### TIPOLOGIA DEL TERRENO:

Base vulcanica e argillosa

### VINIFICAZIONE:

I frutti sono raccolti uno a uno e macerano in un vino secco per un mese. In seguito la miscela viene fatta fermentare in botte per due anni. Il succo è costantemente a contatto con l'ossigeno fino all'imbottigliamento del vino

### COLORE:

Oro intenso, orientato al rame e all'ambra

### PROFUMO:

Al naso emergono limone, frutta candita, tabacco, menta e pepe; in seguito miele e torrone

### SAPORE:

In bocca è molto intenso, corposo, con un buon bilanciamento. Nel finale aromi piccanti e di albicocca. Molto elegante e rinfrescante

### ABBINAMENTI:

Ideale con pancakes caldi, cucina cinese e indiana, triglie in salsa, aragosta con funghi e frutta secca, piatti speziati e vitello



Distribuito da: **MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.**

20900 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313  
www.meregalli.com info@meregalli.it