



## 2017 Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Cedere al fascino dei vini dolci

### Descrizione del vino:

La regione di Tokaj è situata in una catena montuosa nel nord-est dell'Ungheria. La produzione del vino Aszú segue un processo molto meticoloso, possibile solo nelle annate giuste e nelle condizioni specifiche richieste per lo sviluppo della "Botrytis cinerea" (muffa nobile).

#### Nota di degustazione:

Colore giallo intenso. Bouquet ricco e maturo, con note di bacche secche, abbondante uva sultanina e un accenno di caffè. Al palato è corposo, con fichi dolci, molto fascino e fiori d'arancio sul finale.

#### Abbinamenti:

Si abbina particolarmente bene a foie gras, terrine, formaggi erborinati, tarte tatin, crêpes Suzette o anatra all'arancia, ma è perfetto anche con crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e parfait di arancia e ananas.crostate di pesche e albicocche, mele al forno, crème brûlée con canditi, crème caramel e semifreddi all'arancia e all'ananas. .

## Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine: Ungheria Produttore: Vega Sicilia

Valutazioni:

Vinificazione: 18 Mesi in barrique Viticoltura: Tradizionale

**Gradazione alcolica:** 11.0 %

Varietà d'uva: Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta

Numero di articolo: 0173317



# **Inserto per clip portabottiglie** Dimensione: A7 74x105

## Tokaji Aszú 5 Puttonyos

Tokaj-Oremus

Origine: Ungheria

Valutazioni:

Varietà d'uva: Furmint, Hárslevel?, Sárga Muskotály, Zéta

Tradizionale Viticoltura:

18 Mesi in barrique Vinificazione: Gradazione 11.0 %

alcolica:

Servizio: Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti

tra 8 e 14 gradi.