



1999

*Baron Bornemisza Tokaji Aszu 6 Puttonyos, è un vino incredibile la cui complessità è superiore alla sensazione di dolcezza. Prodotto solo in annate particolari, quando le condizioni climatiche sono ideali, questo Tokaji è un vino raro e speciale, per momenti che non vogliono essere dimenticati.*

**Varietà:** Furmint

**Vigneto:** le uve utilizzate per il Baron Bornemisza Tokaji vengono da un unico vigneto, il Nyulászó-király, situato nella storica regione del Tokaji-hegyalja, in Ungheria.

**L'annata 1999:** annata superba, probabilmente migliore rispetto alla 2000.

**Vendemmia:** le uve sono state raccolte a mano in più riprese, per un periodo che si è protratto dal 20 ottobre al 25 novembre

**Vinificazione:** solo le uve affette da muffa nobile sono raccolte, mentre le altre vengono lasciate ad appassire in pianta per tutto il tempo necessario. Dalle uve bottrizzate si ottiene la "pasta d'uva" o pasta Aszù che sarà poi aggiunta al vino base - il Furmint - ottenuto in precedenza. La fermentazione è ovviamente molto lenta ed il grado alcolico difficilmente supera il 10%. Nel Baron Bornemisza utilizziamo la massima quantità consentita di Puttonyos, 6, per un vino da lunghissimo invecchiamento e dalle caratteristiche uniche.

**Invecchiamento:** il vino è invecchiato in legno per circa 3-4 anni. A questo periodo segue un ulteriore affinamento in bottiglia di 12-14 mesi.

**Alcohol:** 9.72%

**Acidità:** 9.4 g/l

**PH:** 3.39

**6 Puttonoyos:** 210 g sugar/L

#### Note degustative

Colore dorato tendente all'oro. il naso è un'esplosione di profumi pieni, intensi, tipici della muffa nobile: miele, caramello albicocca e fiori appassiti. Al palato è subito minerale, acido in modo equilibrato, dolce ma non stucchevole.

Il finale è un ricordo di note tostate, confettura e foglie di thé.

#### Key Points

Prima annata prodotta: 1993 - Enologo : Gabor Orosz - Produzione media per vendemmia : 2,500 - 3,000

Potenziale di invecchiamento: almeno 15 anni