

# **Vin de La Neu: il vino d'alta montagna che unisce intelligenza e cuore**

scritto da Amanda Arena | 18/01/2018



2015 323/508  
MILLE METRI A MILLE METRI

VIN DE LA  
**NEU**  
*Schiavner*  
VIGNI DELLE DOLOMITI  
ITALIA

# Un nettare della Val di Non dalla silhouette gustativa di grande eleganza, dal fascino affilato e tagliente con una purezza aromatica stuzzicante e aggraziata.

**Vin de La Neu** è la sintesi della spinta creativa di [Nicola Biasi](#), enologo che nei suoi vini ricerca sempre bevibilità, finezza ed eleganza. Con questo vino, l'audace vignaiolo ha dichiarato, soprattutto, l'amore per **la Val di Non**, sua terra d'origine, con uno sguardo rivolto al futuro senza dimenticare il passato, per esaltare tutto ciò che questo particolare terroir sa donargli.

## Uno stile che emerge dai dettagli

Nel **Vin de La Neu** si riconosce il tocco inconfondibile di Nicola. Un vino dal fascino affilato, tagliente, ma raffinato a cominciare dalla scelta dell'etichetta: volutamente bianca per ricordare l'eccezionale nevicata mattutina del 12 ottobre 2013, giorno della prima vendemmia. Un'immagine che racconta il territorio, con i candidi profili in rilievo delle Dolomiti della Val di Non e, inoltre, numerata: solo 508 bottiglie, a tiratura limitata nell'annata 2015, destinate ad un target di nicchia.

Parliamo di un vino dalla verticalità sinuosa, suadente, caratterizzato da una precisione stilistica che punta ad una purezza aromatica stuzzicante e aggraziata. Nasce dalla vendemmia 2015 da **Johanniter** in purezza, incrocio di Pinot Grigio e Riesling, che gli regala una vibrante spina dorsale acida e ideale per una **lunga prospettiva di serbevolezza**. Dopo un'attenta raccolta manuale in piccole cassette da 10 kg avviene la pressatura soffice e, a seguire, la fermentazione di 14 giorni in barrique da 225 litri e la [fermentazione malolattica](#).

Un abbraccio morbido dopo un anno di affinamento in barrique (di cui il 50% di primo passaggio) provenienti da una tonnellerie della Borgogna, il cui approccio è più elegante rispetto a quelle di Bordeaux - dove l'impronta data ai vini è più marcata - e un anno di affinamento in bottiglia.

Vin de La Neu è un sapiente binomio di intelligenza e cuore; ha un carattere deciso, penetrante. Il suo equilibrio si snoda in un'ottimale alternanza tra freschezza e morbidezza. Rivela, chiaramente, l'identità dei terreni della Val di Non, composti da **dolomia principale** e **strati di calcare, marna e argilla**.

Il **suadente profilo aromatico del bouquet** è espressione delle forti escursioni termiche tra giorno e notte, tipiche della zona. È un vino di alta montagna, schietto, nitido, dalla silhouette gustativa snella, ma ben ritmata dalle sferzate di tagliente acidità citrina che dominano il palato.

## DiVini connubi d'arte

La raffinata eleganza di **Vin de La Neu** è simile a quella delle graziose vestali, ricoperte da impalpabili manti di tessuti leggeri e candidi come la neve, raffigurate nei dipinti di **Lawrence Alma-Tadema**. Ne troviamo un esempio ne **Il poeta preferito** (1888), dove sono rappresentate due figure di belle ragazze aggraziate ed esili, assorti nei loro pensieri.

---



## Vin de La Neu 2015 IGT Vigneti delle Dolomiti, la nostra degustazione



Il **Vin de La Neu IGT Vigneti delle Dolomiti 2015** è di un giallo limone luminoso, brillante.



**Al naso** seduce con una trama olfattiva ben scandita da note di fiori bianchi spontanei, piacevoli sentori agrumati, zeste di limone, mandarino, fresche sfumature di erbe aromatiche, salvia, rosmarino, fieno tagliato.



**In bocca** entra come un manto setoso, avvolgente, accattivante. C'è ampiezza: i profumi rivelati al naso abbracciano le fragranze vegetali e le freschissime note di frutta, mela verde, limone, acacia. Armonica la combinazione di erbe, fiori e frutto del lungo e delicato finale di bocca dalla sfumatura salmastra, minerale, di estrema pulizia. Il sorso è fresco, scorrevole e sottile. La verticalità è intrigante.



Ideale con le carni bianche. Poi, anche con formaggi bianchi abbastanza grassi perché

l'acidità presente ha l'effetto di sgrassare bene la bocca.

## **La scheda del vino**

**Nome cantina:** Azienda agricola Biasi Nicola

**Nome vino:** Vin de La Neu IGT Vigneti delle Dolomiti 2015

**Zona di produzione:** Fr. Coredo, particella 209, Predaia (TN)

**Denominazione:** IGT Vigneti delle Dolomiti

**Vitigno:** Johanniter 100%

**Vendemmia:** 2015

**Resa:** 50 hl/ha

**Colore:** Giallo limone brillante

**Titolo alcolometrico:** 12,64 % vol.

**Temperature di servizio:** 6-8° C

**Calice:** Medio/Ampio

**Punteggio:** 92/100

### **Vin de la Neu - Nicola Biasi**

Via San Romedio, 8 - Fr. Coredo, Predaia (TN)

**[www.vindelaneu.it](http://www.vindelaneu.it)**