

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