



Varenummer: 7104

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	13,5%
Dyrkning	Konventionel
Fadlagring på	Stål
Fadperiode	6
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	8-10

Il Poggio Fiano Sannio DOP

Årgang: 2020
Italien, Campania, Torrecuso

Krop:	Let		Kraftig
Karakter:	Sød		Tør
Tanin:	Blød		Intens
Fad:	Elegant		Fyldig

Fiano med de fine blomster

Sart citrongul med grønne glimt. Tydeige noter af grønne og citrus frugter - og vilde blomster. En lidt sartere smag end Falanghina og Coda di Volpe, mere tilbagetrukket frugtsyre.

Mad der matcher
Elegancen i vinen klæder skaldyr og bløddyr. Ristede blæksprutter med milde urter, eller smørstegte scampi som serveres med et drys estragon eller bronzefennikel

Tradition & Terroir...

Carmine Fusco og hans familie driver "Il Poggio" (betyder "bakken/højdedraget" på italiensk), med vinstokke i de berømte Sannio bakker i Taburno.

Campania er ikke et særlig kendt vinområde. Blot 17% af området er dækket af vinstokke, og det er først de seneste 10-15 år at vinene virkelig har fået et kvalitetsløft, - til idag at byde på sublime vine.

Il Poggio har en skøn, traditionel tilgang til vin. De bruger kun de traditionelle druer, - Fiano, Coda di Volpe, Falanghina, Aglianico.

De hvide spænder vidt, over raffineret Fiano til en intens og mineralsk Falanghina, - og den mere florale Coda di Volpe. Og de røde er alle skabt på Aglianico. Druen kendes som "Syditaliens Nebbiolo", - altså en slægtning til intense Barolo drue i Piemonte.

Il Poggio byder på stor vin, til virkelig fair priser - du får noget for pengene her!



Nemogaarden ApS
Engvangen 7-9
2680 Solrød
www.nemogaarden.dk

Kontakt Kenneth Lund på 40 16 11 30
eller kenneth@nemogaarden.dk