



Varenummer: 7105

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

Il Poggio Taburno Falanghina del Sannio DOP

Årgang: 2021
Italien, Campania, Torrecuso

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

Campania's hvide nationaldrue

Campania's nationaldrue på hvidvine. I kombination med de usædvanlige gode jordbundsforhold, skabes vine med store oplevelser og uventet karakter. Sart gylden med grønne toner - Næsen er frugtrig, floral og med grønne æbler og hyld. En tør og frisk vin med solid aciditet og en snert af mineralitet

Mad der matcher
Server Middelhavets herligheder - bars, langustine... Eller til vores egen torsk, som du rimmer med tørre urter, salt og rørsukker. Lidt chilimayo og gode salater. Også flot til fiskesupper og de lidt tunge fiskeretter

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 mineralisk 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