Varenummer: 7106

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

Il Poggio Taburno Sannio Code di Volpa DOP

Årgang: 2021
Italien, Campania, Torrecuso

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

Rævehalen fra sydens sol

Sart gul med kraftigere gyldne toner. Mere generøs næse med kompleksitet, lidt kvas og stenfrugter. Smagen er krydret, mineralsk og udtrykker en klar aciditet, - flot balance i frugt og frugtsyre.

Mad der matcher
En vin, der kan bære en del. Et skønt glas på terrassen - god fylde og dejlig mættende. Kan du finde en hel fisk (havkat, torsk...) hso din fiskehandler, så brassier den hel i ovnen med urter, kartofler, fennikel, peberfrugter - alt, du har i grøntskuffen. Server simpelt - fisken, urterne saucen fra panden (let nedkogt) og et godt stykke brød

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

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

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