



Varenummer: 7108

Flaskestørrelse	75 cl.
Alkoholprocent	14,0%
Dyrkning	Konventionel
Fadlagring på	Stål
Fadperiode	6
Gemmepotentiale	2-3 år
Serveringstemperatur	8-10

Il Poggio Aglianico del Taburno Rosato DOCG

Årgang: 2020
Italien, Campania, Torrecuso

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

Rosé, skabt på "Syditaliens Nebbiolo",
saft, kraft og fylde

Sart laksefarvet. Et øjeblikkeligt drys af frugtrig sart sødme giver plads til en delikat pink grapefrugt, moden granatæble og ægte mineralitet. Behagelig frisk, på den vedholdende finish og præget af skøn "saftighed"

Mad der matcher
En rosévin i den fyldige kategori. Kan fint bære et helt måltid med sommerens retter. Druens karakter, vinens saftighed og den elegante mineralitet giver vinen plads blandt bordets glæder. Også et fyldigt, skønt glas som velkomst, speritif, eller det uforglemmelige glas i solen

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