



Varenummer: 7109

| | |
|----------------------|--------------|
| Flaskestørrelse | 50 cl. |
| Alkoholprocent | 40,0% |
| Dyrkning | Konventionel |
| Fadlagring på | |
| Fadperiode | |
| Gemmepotentiale | 3-6 år |
| Serveringstemperatur | 18 |

Il Poggio Monovitigno di Aglianico Grappa

Årgang:
Italien, Campania, Torrecuso

| | | | |
|-----------|---------|----------------------|---------|
| Krop: | Let | <input type="text"/> | Kraftig |
| Karakter: | Sød | <input type="text"/> | Tør |
| Tanin: | Blød | <input type="text"/> | Intens |
| Fad: | Elegant | <input type="text"/> | Fyldig |

Brændende god Grappa

Brændt på presserester af Aglianico druer - og kun det. Stilen er klassisk. Enten hader du Grappe, eller også er det her lige netop som Grappa SKAL smage. Varmende, overbevisende, skarp og alligevel i behagelig balance. Flot lang eftersmag, hvor druerne kommer igennem

Mad der matcher
Drik den efter middagen, - eller bare fordi. ELLER prøv at servere sammen med mørk, kraftig chokolade.

Tradition & Terroir...

Carmin 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