



2017 Tokaji Furmint Dry Petracs

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Un vino bianco proveniente da un'unica parcella che riflette il suo terroir

Descrizione del vino:

Le uve raccolte a mano vengono pressate delicatamente e poi fatte fermentare in botti nuove di rovere francese e ungherese. Il vino viene poi conservato per tre mesi in botti di rovere, con agitazione settimanale delle fecce, prima di riposare per altri cinque mesi. Il vino viene quindi affinato per sei mesi in vasche d'acciaio inox, per poi passare alla fase finale dell'imbottigliamento.

Abbinamenti:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:

Ungheria

Produttore:

Oremus-Vega Sicilia

Valutazioni:

James Suckling 93/100, Score 19/20

Vinificazione:

24 Mesi in barrique

Viticultura:

Tradizionale

Gradazione alcolica:

13.0 %

Varietà d'uva:

100% Furmint

Numero di articolo:

1096317

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Petracs

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

| | |
|-----------------------------|------------------------------------|
| Origine: | Ungheria |
| Valutazioni: | James Suckling 93/100, Score 19/20 |
| Varietà d'uva: | 100% Furmint |
| Viticoltura: | Tradizionale |
| Vinificazione: | 24 Mesi in barrique |
| Gradazione alcolica: | 13.0 % |
| Servizio: | Fresco, tra 9 e 12 gradi |