



## 2018 Tokaji Furmint Dry Petracs

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Vino bianco monovitigno che riflette il suo terroir

### Descrizione del vino:

Le uve raccolte a mano vengono pressate delicatamente e fatte fermentare in botti nuove di rovere francese e ungherese. Il vino viene poi affinato in botti di rovere per tre mesi, con agitazione settimanale delle fecce, prima di essere lasciato inalterato per altri 5 mesi. Il vino matura poi per altri 6 mesi in serbatoi di acciaio inox fino all'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

<b>Paese d'origine:</b>	Ungheria
<b>Produttore:</b>	Oremus-Vega Sicilia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 96/100, Score 19/20
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Varietà d'uva:</b>	Furmint
<b>Numero di articolo:</b>	1096318

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Tokaji Furmint Dry Petracs**

Tokaj-Oremus  
Grupo Vega Sicilia

<b>Origine:</b>	Ungheria
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 96/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Furmint
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi