



2021 Tokaji Furmint Dry Mandolás

Tokaj-Oremus, Grupo Vega Sicilia

Pura menta della casa di Vega Sicilia

Descrizione del vino:

Pablo Álvarez è responsabile di questa Furmint secca.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi dorati. Note fini di miele e vaniglia al naso, ma anche succo di pera, fiori di ombrello e pesca in molte sfaccettature. Al palato scorre cremoso con un buon equilibrio tra pienezza e freschezza, ancora tanta frutta gialla che ricorda pesche, albicocche e mele cotogne, e ancora e ancora note di vaniglia e miele, seducentemente succoso fino al finale fruttato. Il nuovo vino bianco di riferimento dell'Ungheria, il Furmint monovitigno di Vega Sicilia.

Abbinamenti:

Si abbina magnificamente a tapas, olive, manchego all'olio d'oliva, carpaccio di tonno e crostacei. Si può servire anche con pesci d'acqua dolce, terrine di verdure e biscotti da aperitivo. .

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	Ungheria
Produttore:	Oremus-Vega Sicilia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Furmint
Numero di articolo:	0195221

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Mandolás

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Ungheria
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Furmint
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	6 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi