



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

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

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Petracs

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

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