



2020 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:	Score 19/20
Vinificazione:	5 Mesi in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Furmint
Numero di articolo:	1096320

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Tokaji Furmint Dry Petracs

Tokaj-Oremus
Grupo Vega Sicilia

Origine:	Ungheria
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Furmint
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	5 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi