

DAREWINES

S O M M E L I E R S E L E C T E D W I N E S

Sélection de Vin

Friulano

EIGENAAR:	Tenuta Fernanda Cappello
LAND:	Italië
GEBIED/STREEK:	Friuli 'Grave'
DRUIVENSOORTEN:	Friulano
WIJNBEREIDING:	Traditioneel (plukken, persen, alcoholische gisting, rijping)
WIJNGAARD EN BODEM:	Kalk en zandachtige grond
OOGSTWIJZE:	Handgeplukt
ALCOHOL:	12,5%
SCHENKTEMPERATUUR:	8 - 10 °C.
GLASWERK:	Sauvignon glas Riedel
KARAFFEREN/DECANTEREN:	Beide niet gewenst
SMAAKPROFIEL:	Wit – Rijp, rond en kruidig
KARAKTERISTIEK:	Spannende wijn met rijp fruit van Acacia, meloen en appel. Intense, kruidige smaak met een fijne zachte structuur op de afdronk.
WIJN EN SPIJS ADVIES:	Goed te combineren met rauwe vis gerechten met soja of wasabi, en gebakken/geroosterde schaal en schelpdieren. Visgerechten met zuurkool en roomsauzen of pikante en kruidige elementen. Rauw vlees of gevogelte met paté en gebakken ganzen en eendenlever smaakt ook erg goed bij deze wijn. Net zoals winterse crème soepen en gebakken en ovengegaarde groenten of zacht gegaard spek en roodbacteriekazen.