

## Technische fiche

<b>Naam van de wijn</b>	Borgo del Tiglio Milleponche
<b>Jaar</b>	2017
<b>Druif</b>	Sauvignon blanc, Chardonnay, Malvaisa
<b>Land/streek</b>	Friuli, Italië
<b>Terroir</b>	Om het terroir zo goed mogelijk tot uitdrukking te brengen wordt op het land gezocht naar een evenwicht tussen natuur en de productieopbrengsten. Vooral kalksteen in de regio van Collio
<b>Aroma's</b>	Zowel rijpe als frisse aroma's in deze wijn. De rijpe ananas en steenfruit komt naar boven met daarna een frisse limoen aroma. Het duurt eventjes tot de wijn helemaal open is. wat tufsteen, mineraal accent en bloemig karakter. Voller karakter in de mond met een tikje hout maar een zeer frisse afronk!
<b>Vinificatie/élevage</b>	Na de fermentatie enkele maanden op vat.
<b>Info Domein</b>	Afgestuderts in de pharmacie en nu wijnbouwer van 11 ha wijngaarden is Nicola Manfredari het perfect voorbeeld van al doende leert men. Zijn vader stierf op vroege leeftijd en hij moest zijn maken van wijn verder zetten. Ookal is dat de dag van vandaag helemaal Nicola zijn eigen ding.
<b>Wijn&amp;gerecht</b>	Wit vlees zoals gevogelte. Ook gegrilde vis met een romig sausje

