

## 2018 Massovivo Ammiraglia

Vermentino Toscana IGT, Frescobaldi

Ein Kennertipp von der toskanischen Küste



**Beschreibung:**

Frescobaldi hat hier ein ausdrucksvolles Beispiel mit schöner Persönlichkeit auf die Flasche gebracht.

**Degustationsnotiz:**

Leichtes Gelb, grünliche Reflexe. Ein bezauberndes Bouquet nach weissen Blüten und gelbem Steinobst, Mirabellen, auch einige Agrumen. Eine feine Balance zwischen Frucht und Frische, geröstete Mandeln und Limetten, ausgeglichen und sehr präzis vinifiziert; von angenehmer Länge und einer Frische, die einen bis zum leicht salzigen Finale begleitet.

**Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

**Servierempfehlung:**

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Diverse Toskana
<b>Produzent:</b>	Frescobaldi
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Vermentino
<b>Artikelnummer:</b>	0817518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Massovivo Ammiraglia**

Vermentino Toscana IGT  
Frescobaldi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Vermentino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	4 Monate im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren