2009 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Note de dégustation:
Ambre, d’une belle brillance. Raisins secs et abricots secs dans l’opulent bouquet de fruits mûrs, avec des arrière notes de noisettes grillées. La bouche d’une merveilleuse concentration révèle des arômes de fruits d’été secs, de gelée de coing, ainsi qu’un soupçon de miel de fleurs ; une délicate note de fraîcheur accompagne ce vin intense et d’une grande richesse, sur une finale dense et persistante.
Accompagne idéale:
Parfait pour accompagner les amaretti, les cantucci, un sabayon, un panettone, des crêpes, un flan au caramel ou une torta della nonna, il s'appréciera aussi avec du gorgonzola et des terrines.
Conseils de service:
Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Pomino
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Elevage:	84 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Référence:	0344809

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 94/100, Score 18/20
Cépage(s):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	84 Mois en Barrique
Vol. alcool:	15.0 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch