

2018 Massovivo Ammiraglia

Vermentino Toscana IGT, Frescobaldi

Un secret de connaisseurs de la côte toscane



Description:

Frescobaldi nous en propose ici un exemple marquant doté d'une jolie personnalité.

Note de dégustation:

Jaune clair aux reflets tirant sur le vert. Magnifique bouquet de fleurs blanches, de fruits jaunes, de mirabelles, ainsi qu'un soupçon d'agrumes. Bel équilibre entre le fruit et la fraîcheur, amandes grillées et citrons verts, bel équilibre et vinification très précise ; fraîcheur et longueur dans l'agréable finale légèrement salée.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Divers Toscane
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	Score 17.5/20
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0817518075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Massovivo Ammiraglia

Vermentino Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Score 17.5/20
Apogée:	jusqu'en 2022
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés