

2011 Pomino Vin Santo DOC

Frescobaldi

Vin Santo, la séduction douce

Description:
Le Pomino Vinsanto incarne parfaitement la tradition toscane. Les raisins utilisés pour le Vin Santo sont séchés à l'air afin de concentrer leur teneur en sucre. Les raisins séchés sont ensuite transformés en un vin doux qui n'est produit qu'en petites quantités. Le vin doux vieillit pendant sept ans dans de petits récipients en bois.
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):	
Elevage:	48 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Référence:	0344811

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

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomino Vin Santo DOC

Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	48 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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