



## 2016 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.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Toscane
<b>Sous-région:</b>	Pomino
<b>Producteur:</b>	Frescobaldi
<b>Notation(s):</b>	
<b>Vol. alcool:</b>	14.5 %
<b>Référence:</b>	0344816

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pomino Vin santo DOC**

Frescobaldi

**Origine:** Italie

**Notation(s):**

**Vol. alcool:** 14.5 %

**Service:** Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.