



2018 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.

Note de dégustation:

Jaune ambré et brillant. Raisins secs, abricots secs et zeste d'orange se marient parfaitement dans l'harmonieux bouquet. Attaque douce, laissant place à des arômes de fruit explosifs, fruits secs, figes et notes d'agrumes, puissant et très intense, les arômes persistent jusque dans la longue finale.

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:	84 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Cépage(s):	San Colombano, Malvasia Bianca, Trebbiano
Référence:	0344818

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomino Vin santo DOC

Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	
Cépage(s):	San Colombano, Malvasia Bianca, Trebbiano
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	84 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.