



2008 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Divin avec des petits gâteaux aux amandes

Note de dégustation:

Ambré aux reflets oranges. Des notes de cannelle et de noisettes torréfiées soulignent le nez ouvert et expressif aux parfums de raisins secs, de pruneaux et de miel. Le bouquet se confirme dans la bouche finement équilibrée, qui s'agrément d'une élégante touche de fraîcheur, donnant à ce Vinsanto une composante intéressante, où se développent aussi de puissantes notes de moka ; finale persistante et aromatique.

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):	Parker 93/100, Score 17.5/20
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2022
Référence:	0344808

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	Parker 93/100, Score 17.5/20
Apogée:	jusqu'en 2022
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Les vins doux légers entre 6 et 10 degrés, plus puissants entre 8 et 14 degrés.