

## 2016 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 accents dorés. Le bouquet séducteur révèle des senteurs de menthe poivrée, de menthol et d'herbes sauvages, mais également un fruité délicatement exotique rappelant l'ananas et le litchi. L'attaque est moelleuse, avec des notes fruitées denses et harmonieuses de melon et d'oranges séchées, sur des touches d'herbes et de poivre blanc ; bel équilibre et agréable fraîcheur ; finale de moyenne intensité.

### 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):

Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20

### Elevage:

4 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

12.5 %

### Apogée:

À l'apogée

### Cépage(s):

100% Vermentino

### Référence:

0817516

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

Taille: A7 74x105

### **Massovivo Ammiraglia**

Vermentino Toscana IGT  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Vermentino
<b>Apogée:</b>	À l'apogée
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	4 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	12.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 8 et 10 degrés