



Pomino Vin santo DOC

Frescobaldi

Vin Santo, la dolce seduzione

Descrizione:

Il Pomino Vinsanto è la perfetta incarnazione della tradizione toscana. Le uve utilizzate per il Vin Santo vengono essiccate all'aria per concentrare il loro contenuto di zucchero. Le uve appassite vengono poi trasformate in un vino dolce che viene prodotto solo in piccole quantità. Il vino dolce viene invecchiato per sette anni in piccoli contenitori di legno.

Profilo aromatico:

Giallo ambrato brillante. Sultana, albicocche secche e scorza d'arancia si combinano perfettamente nel bouquet armonioso. L'attacco è morbido e lascia spazio ad aromi fruttati esplosivi di frutta secca, fichi e note agrumate. Potente e molto intenso, gli aromi persistono fino al lungo finale.

Ideale con:

Perfetto con amaretti, cantucci, sabayon, panettone, crêpes, flan al caramello o torta della nonna, è ottimo anche con gorgonzola e terrine.

Temperatura:

Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10%, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Pomino

Allevamento: 84 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Vol. alcolici: 14.5%

Varietà d'uva: San Colombano, Malvasia Bianca, Trebbiano

Numero articolo: 0344818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pomino Vin santo DOC

Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18.5/20
Varietà d'uva:	San Colombano, Malvasia Bianca, Trebbiano
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	84 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini dolci leggeri con un tenore alcolico inferiore al 10 %, si consiglia una temperatura di degustazione tra 6 e 10 °C. I vini dolci più corposi si apprezzano al meglio tra 8 e 14 °C.