



2009 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Nota di degustazione:

Bernsteinfarben, mit schönem Glanz. Rosinen und getrocknete Aprikosen im reiffruchtigen, facettenreichen Bouquet, dahinter auch geröstete Haselnüsse. Am Gaumen eine wunderbare Konzentration von getrockneten Sommerfrüchten, dazu Quittengelee und eine Spur Blütenhonig, sehr reich und von grossartiger Intensität, passend mit einer feinen Frischnote unterlegt; dicht und anhaltend im Finale.

Abbinamenti:

Herrlicher Begleiter zu Amaretti, Cantucci. Zabaione, Panettone, Crêpes, Caramelflan und Torta della Nonna. Toll auch zu Gorgonzola und Terrinen.

Consigli per il consumo:

Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Pomino
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Vinificazione:	84 Monate im Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2026
Varietà d'uva:	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Numero di articolo:	0344809

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
Maturità:	Jetzt bis 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	84 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren