



## 2010 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

**Nota di degustazione:**

Bernsteinfarbenes, glänzendes Gelb. Korinthen, Dörraprikosen und Orangenzeste sind gekonnt aufeinander abgestimmt und ergeben ein stimmiges Bouquet. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Fruchtaromatik, mit Dörrfruchtaromen, Feigen und zitrischen Noten, druckvoll und sehr intensiv, aromatisch nicht nachlassend bis ins anhaltende 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

<b>Paese d'origine:</b>	Italia
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Pomino
<b>Produttore:</b>	Frescobaldi
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Vinificazione:</b>	96 Monate im Barrique
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Varietà d'uva:</b>	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
<b>Numero di articolo:</b>	0344810

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pomino Vinsanto DOC**

Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Trebbiano, Malvasia, San Colombano
<b>Maturità:</b>	Jetzt bis 2027
<b>Viticultura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	96 Monate im Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren