



2018 Pomino Vin santo DOC

Frescobaldi

Vin Santo, la dolce seduzione

Descrizione del vino:

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.

Nota di degustazione:

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.

Abbinamenti:

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

Consigli per il consumo:

Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.

Paese d'origine: Italia

Regione: Toscana

Sottoregione: Pomino

Produttore: Frescobaldi

Valutazioni:

Vinificazione: 84 Mesi in barrique

Viticoltura: Tradizionale

Gradazione alcolica: 14.5 %

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

Numero di articolo: 0344818

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Vin santo DOC

Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	San Colombano, Malvasia Bianca, Trebbiano
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	84 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Vini dolci leggeri tra 6 e 10 gradi, vini più potenti tra 8 e 14 gradi.