



## 2008 Pomino Vinsanto DOC

Frescobaldi

Göttlich zu Mandelgebäck

### Nota di degustazione:

Bernsteinfarben, orange Reflexe. Eine offene, ausdrucksstarke Nase nach Korinthen, Backpflaumen und süssen Honignoten, auch deutliche Zimtnoten und geröstete Haselnüsse. Am Gaumen fein balanciert, die Aromen der Nase bestätigen sich aufs Schönste; elegant die leichte Frischnote, die dem Vinsanto eine interessante Komponente verleiht, auch kräftige Mokkanoten manifestieren sich; anhaltend im aromatischen 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>	Parker 93/100, Score 17.5/20
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Numero di articolo:</b>	0344808

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pomino Vinsanto DOC**

Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Parker 93/100, Score 17.5/20
<b>Maturità:</b>	Jetzt trinkreif
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren