

2017 Massovivo Ammiraglia

Vermentino Toscana IGT, Frescobaldi

Ein Kennertipp von der toskanischen Küste

Descrizione del vino:

Frescobaldi hat hier ein ausdrucksvolles Beispiel mit schöner Persönlichkeit auf die Flasche gebracht.

Nota di degustazione:

Hellgelbe Robe, grünliche Nuancen. Gelbfruchtiges, offenes Bouquet, das nach Sommermelone, Mirabellen und Zitronenminze duftet, auch ein Hauch Thymian gesellt sich dazu. Eine schöne Crèmigkeit offenbart sich am Gaumen, die durch zitrische Noten ergänzt wird und etwas Bittermandel, frisch und von schönem Trinkfluss, eine leicht salzige Note im Finale

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine: Italia

Regione: Toscana

Sottoregione: Divers Toscane

Produttore: Frescobaldi

Valutazioni: James Suckling 91/100, Score 17.5/20

Vinificazione: 4 Monate im Stahltank

Viticoltura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 12.0 %
Maturità: Jetzt trinkreif
Varietà d'uva: Vermentino
Numero di articolo: 0817517





Inserto per clip portabottiglie Dimensione: A7 74x105

Massovivo Ammiraglia

Vermentino Toscana IGT

Frescobaldi

Origine:

James Suckling 91/100, Score 17.5/20 Valutazioni:

Varietà d'uva: Vermentino Jetzt trinkreif Maturità: Viticoltura: Tradizionale

Vinificazione: 4 Monate im Stahltank

Gradazione 12.0 %

alcolica:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren Servizio: