2016 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 Farbe, goldene Akzente. Eine faszinierende Nase, die einerseits Pfefferminze, Menthol und Wildkräuter zeigt, dann aber auch eine fein-exotische Frucht nach Ananas und Litschi. Weicher Auftakt, abgelöst von einer dicht gewobenen Frucht nach Sommermelone und getrockneten Orangen, auch einigen Kräutern, schliesslich etwas weissem Pfeffer; gekonnt balanciert, mit einer angenehmen Frischenote; mittellanges 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:	Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Monate im Stahltank
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	100% Vermentino
Numero di articolo:	0817516

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Massovivo Ammiraglia

Vermentino Toscana IGT
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Wine Spectator 90/100, James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	100% Vermentino
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch