



## 2006 Pomino Vinsanto DOC

Marchesi de' Frescobaldi

Süsse Versuchung aus Italien

### Nota di degustazione:

Bernsteinfarben, goldene Akzente. Prägnante Nase nach Dörrfrüchten und süßem Blütenhonig, etwas Nelkenwürze und weissem Pfeffer. Die Noten nach Trockenfrüchten setzen sich am Gaumen fort, nun auch Feigen und geröstete Mandeln, dicht und fein-aromatisch, gute Länge.

### 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 17/20                                    |
| <b>Vinificazione:</b>       | 48 Monate in Barrique                          |
| <b>Viticultura:</b>         | Tradizionale                                   |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %                                         |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2020                                 |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 40% Trebbiano, 40% Malvasia, 20% San Colombano |
| <b>Numero di articolo:</b>  | 0344806                                        |

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pomino Vinsanto DOC**

Marchesi de' Frescobaldi

|                             |                                                                            |
|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
| <b>Origine:</b>             | Italia                                                                     |
| <b>Valutazioni:</b>         | Score 17/20                                                                |
| <b>Varietà d'uva:</b>       | 40% Trebbiano, 40% Malvasia, 20% San Colombano                             |
| <b>Maturità:</b>            | Jetzt bis 2020                                                             |
| <b>Viticoltura:</b>         | Tradizionale                                                               |
| <b>Vinificazione:</b>       | 48 Monate in Barrique                                                      |
| <b>Gradazione alcolica:</b> | 14.5 %                                                                     |
| <b>Servizio:</b>            | Leichte Süssweine bei ca. 6-10 Grad, gehaltvollere bei 8-14 Grad servieren |