



Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Assemblage issu de parcelles d'altitude de Frescobaldi

Beschreibung:

Le Pomino Bianco séduit par son fruité cristallin, sa grande finesse et son terroir typique. Cette cuvée issue de chardonnay et de pinot bianco provient du vignoble le plus haut perché de la famille Frescobaldi. Le paysage vallonné à l'est de Florence offre les meilleures conditions pour les vins blancs.

Degustationsnotiz:

Jaune clair brillant; belle harmonie de notes fruitées et florales dans le nez parfaitement équilibré, poires et pêches, mais aussi agrumes et un peu de bergamote; la bouche est tout aussi veloutée et fraîche, bien équilibrée et soutenue par de délicats arômes toastés; finale persistante légèrement minérale.

Accompagne idéalement:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Servierempfehlung:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Pomi
Produzent:	Frescobaldi
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Bianco
Artikelnummer:	0341119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Bianco
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés