



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 moyen, nuances dorées. Nez rappelant les agrumes, la pomme granny smith, la camomille et le lys blanc. Bouche aux arômes intenses de fruits jaunes, avec des touches de fleurs de sureau, d'ananas frais et un peu de poivre blanc, juteux et légèrement minéral ; finale équilibrée.

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:	0341121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 92/100, Score 18/20
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