



Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Assemblage issu de parcelles d'altitude de 400m à 500m 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, accents dorés. Les fruits jaunes marquent le bouquet aux notes de mirabelles et de Golden Delicious, sur une délicate nuance briochée. On retrouve les mêmes fruits généreux dans la bouche qui présente également des touches d'agrumes et de poire Bosc, sur une jolie fraîcheur; belle persistance aromatique jusqu'en finale. Un Pomino typique de ce millésime, très concentré et ciselé.

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: jusqu'en 2026

Cépage(s): Chardonnay, Pinot Bianco, Andere Rebsorten

Artikelnummer: 0341122

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, Andere Rebsorten
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5%
Servier:	Frais, entre 8 et 10 degrés