



Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Le Chardonnay tout en finesse de Frescobaldi

Beschreibung:

Le Benefizio du Castello di Pomino séduit par la fraîcheur de son fruit et sa finesse subtile.

Degustationsnotiz:

Robe jaune doré. Nez subtil rappelant le zeste d'orange et les fruits confits, mais aussi les fleurs de magnolia avec un soupçon de poivre. Attaque douce, laissant place à un jeu passionnant entre arômes fruités et torréfiés, mirabelles et notes de miel, noisettes grillées ; très harmonieux avec une belle texture ; une agréable note de fraîcheur accompagne la finale qui montre du potentiel.

Accompagne idéalement:

Parfait avec du vitello tonnato, une minestrone, des fritti misit, ainsi que du bouilli de bœuf, de la mortadelle et des pâtes à la carbonara. Vous pourrez aussi l'apprécier avec des fromages corsés et de la viande fumée.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Pomino
Produzent:	Castello di Pomino
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
A boire:	À l'apogée
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20, James Suckling 91/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés