



Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Un Chardonnay d'inspiration bourguignonne

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, nuances dorées. Splendide bouquet de Chardonnay, rappelant la poire Williams, la mirabelle et des notes briochées, pour finir avec de douces notes anisées. La bouche s'annonce très bien équilibrée, d'une belle texture : fruits jaunes à noyaux et de coing, mais aussi des notes de miel de fleurs en alternance avec une belle fraîcheur, d'une extrême élégance ; la finale est densément aromatique et crémeuse.

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:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés