



Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Un Chardonnay d'inspiration bourguignonne

Beschreibung:

Le Pomino Bianco provient du domaine le plus haut perché de la famille Frescobaldi. Les vallons situés à l'est de Florence offrent des conditions idéales pour les vins blancs. Le Benefizio était à l'origine le premier vin blanc italien à être fermenté en barriques. Divin pour accompagner vos repas!

Degustationsnotiz:

Jaune moyen, nuances dorées. Très élégant bouquet aux notes florales et de fruits jaunes, camomille, mirabelle, Golden Delicious et sauge. Vif et fluide en bouche avec des arômes de noisettes grillées et de pain toasté. Délicate minéralité en finale.

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:	Pomi
Produzent:	Castello di Pomino
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5%
A boire:	jusqu'en 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italie
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	jusqu'en 2029
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés