



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. Depuis plusieurs générations, celle-ci cultive du Chardonnay dans cette région vallonnée, située à l'est de Florence, qui offre des conditions idéales pour des vins blancs élégants et pleins de caractère. Le Benefizio était à l'origine le premier vin blanc italien à être fermenté en barriques. Ce vin divin se marie parfaitement avec vos repas, dévoilant des notes minérales et des arômes d'agrumes et d'herbes aromatiques, tout en promettant un excellent potentiel de vieillissement, à l'instar de son homologue bourguignon.

Degustationsnotiz:

Jaune clair, aux reflets tirant sur le vert. Un souffle de caramel agrémenté le nez harmonieux rappelant les poires Beurré Bosc, la Golden Delicious et le pain blanc légèrement grillé. Le palais très droit et élégant révèle des arômes de fruits jaunes, sur des touches de zeste de citron, un soupçon de massepain et de discrets accents minéraux; d'élégantes nuances de noisettes grillées mènent à une finale fraîche et prometteuse.

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:	À l'apogée
Cépage(s):	Chardonnay
Artikelnummer:	0425922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés