



Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Un Chardonnay élevé en barriques

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Jaune clair, aux reflets tirant sur le vert. Un souffle de caramel agrmente 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):	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italie
Notation:	Decanter 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
A boire:	À l'apogée
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés