2016 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Le Chardonnay tout en finesse de Frescobaldi

Description:
Le Benefizio du Castello di Pomino séduit par la fraîcheur de son fruit et sa finesse subtile.
Note de dégustation:
Jaune doré. Bouquet très élégant, qui exhale des notes florales ainsi que des nuances de fruits jaunes, puis en arrière nez des touches de pierre humide et de camomille. Belle concentration de fruits en bouche, mirabelle et citron vert avec une touche de pain grillé, ne se révèle jamais intrusif ; bonne longueur en finale.
Accompagne idéale:
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.
Conseils de service:
Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Pomino
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	Chardonnay
Référence:	0425916

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

MÖVENPICK
VINS

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 92/100, Score 18/20
Cépage(s):	Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch