

2017 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:

Robe jaune doré. Nez subtil rappelant le zeste d'orange et les fruits confits, mais aussi les fleurs de magnolia avec un soupçon de poivre. Attaque douce, laissant place à un jeu passionnant entre arômes fruités et torréfiés, mirabelles et notes de miel, noisettes grillées ; très harmonieux avec une belle texture ; une agréable note de fraîcheur accompagne la finale qui montre du potentiel.

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):

Score 18.5/20, James Suckling 91/100

Elevage:

10 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.5 %

Apogée:

jusqu'en 2025

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

0425917

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):	Score 18.5/20, James Suckling 91/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés