



2018 Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Le raffinement venu des hauteurs

Description:

Un vin blanc de caractère plein d'élégance. Une situation exceptionnelle, à une altitude de 730 mètres, confère à ce vin sa fantastique fraîcheur et sa minéralité.

Note de dégustation:

Jaune vif, nuances tirant sur le vert. Des notes d'agrumes, de pommes Gravensteiner et de tilleul au nez très agréable et élégant. En bouche il y a beaucoup de fruits jaunes, accents de mirabelles et de citron vert, puis de la citronnelle ; une note légèrement épicée vient se greffer au fruit expressif ; finale légèrement minérale et persistante.

Accompagne idéale:

Nous recommandons ce vin avec les viandes blanches, le poisson et les crustacés. Vous l'apprécierez aussi avec de la focaccia, un gâteau au fromage, des antipasti, des spaghetti aux palourdes et des gnocchi au beurre de sauge.

Conseils de service:

Frais, entre 8 et 10 degrés

Pays d'origine:	Italie
Région:	Toscane
Sous-région:	Pomino
Producteur:	Frescobaldi
Notation(s):	James Suckling 91/100
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Bianco
Référence:	0341118

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Origine:	Italie
Notation(s):	James Suckling 91/100
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Bianco
Apogée:	À l'apogée
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés