2018 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Un Chardonnay d’inspiration bourguignonne

Description:
Le Benefizio du Castello di Pomino séduit par la fraîcheur de son fruit et sa finesse subtile.
Note de dégustation:
Jaune moyen, nuances dorées. Splendide bouquet de Chardonnay, rappelant la poire Williams, la mirabelle et des notes briochées, pour finir avec de douces notes anisées. La bouche s'annonce très bien équilibrée, d'une belle texture : fruits jaunes à noyaux et de coing, mais aussi des notes de miel de fleurs en alternance avec une belle fraîcheur, d'une extrême élégance ; la finale est densément aromatique et crémeuse.
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 94/100, Score 19/20, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2026
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0425918

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 94/100, Score 19/20, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
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