



2019 Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Assemblage issu de parcelles d'altitude de Frescobaldi

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 clair brillant; belle harmonie de notes fruitées et florales dans le nez parfaitement équilibré, poires et pêches, mais aussi agrumes et un peu de bergamote; la bouche est tout aussi veloutée et fraîche, bien équilibrée et soutenue par de délicats arômes toastés; finale persistante légèrement minérale.

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 92/100, Score 17.5/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	À l'apogée
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Bianco
Référence:	0341119

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 92/100, Score 17.5/20
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