



2021 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 moyen, nuances dorées. Nez rappelant les agrumes, la pomme granny smith, la camomille et le lys blanc. Bouche aux arômes intenses de fruits jaunes, avec des touches de fleurs de sureau, d'ananas frais et un peu de poivre blanc, juteux et légèrement minéral ; finale équilibrée.

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 18/20
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	12.5 %
Apogée:	jusqu'en 2025
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Bianco
Référence:	0341121

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 18/20
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Bianco
Apogée:	jusqu'en 2025
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés