



2020 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Un Chardonnay élevé en barriques

Description:

Le Benefizio du Castello di Pomino séduit par la fraîcheur de son fruit et sa finesse subtile.

Note de dégustation:

Jaune clair, aux accents tirant sur le vert. Un souffle de pain blanc légèrement grillé rehausse le nez frais qui rappelle le citron vert, la menthe citronnée et les fleurs d'acacia. L'attaque douce fait place à des arômes fruités qui vont en s'intensifiant d'agrumes et Granny Smith, avec une pointe de noisettes grillées, très compact et vinifié avec précision; finale persistante.

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 19/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2028
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0425920

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 19/20
Cépage(s):	100% Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2028
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés