



2021 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Un Chardonnay d'inspiration bourguignonne

Description:

Le Pomino Bianco provient du domaine le plus haut perché de la famille Frescobaldi. Les vallons situés à l'est de Florence offrent des conditions idéales pour les vins blancs. Le Benefizio était à l'origine le premier vin blanc italien à être fermenté en barriques. Divin pour accompagner vos repas!

Note de dégustation:

Jaune moyen, nuances dorées. Très élégant bouquet aux notes florales et de fruits jaunes, camomille, mirabelle, Golden Delicious et sauge. Vif et fluide en bouche avec des arômes de noisettes grillées et de pain toasté. Délicate minéralité en finale.

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 2029
Cépage(s):	100% Chardonnay
Référence:	0425921

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 2029
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés