



2022 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, accents dorés. Les fruits jaunes marquent le bouquet aux notes de mirabelles et de Golden Delicious, sur une délicate nuance briochée. On retrouve les mêmes fruits généreux dans la bouche qui présente également des touches d'agrumes et de poire Bosc, sur une jolie fraîcheur; belle persistance aromatique jusqu'en finale. Un Pomino typique de ce millésime, très concentré et ciselé.

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:ItalieRégion:ToscaneSous-région:PominoProducteur:Frescobaldi

Notation(s): James Suckling 92/100, Score 17.5/20

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 12.5 %

Apogée: jusqu'en 2026

Cépage(s): Chardonnay, Pinot Bianco, Andere Rebsorten

Référence: 0341122



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, Andere Rebsorten

Apogée: jusqu'en 2026
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Vol. alcool: 12.5 %

Service: Frais, entre 8 et 10 degrés