

2022 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. Cette zone vallonnée, située à l'est de Florence, offre 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 clair, aux reflets tirant sur le vert. Un souffle de caramel agrmente le nez harmonieux rappelant les poires Beurré Bosc, la Golden Delicious et le pain blanc légèrement grillé. Le palais très droit et élégant révèle des arômes de fruits jaunes, sur des touches de zeste de citron, un soupçon de massepain et de discrets accents minéraux; d'élégantes nuances de noisettes grillées mènent à une finale fraîche et prometteuse.

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):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Elevage:	10 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2030
Cépage(s):	Chardonnay
Référence:	0425922

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):	James Suckling 94/100, Score 19/20
Cépage(s):	Chardonnay
Apogée:	jusqu'en 2030
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	10 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Frais, entre 9 et 12 degrés