



2023 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:	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 2027
Cépage(s):	Chardonnay, Pinot Blanc, Andere Rebsorten
Référence:	0341123

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 Blanc, Andere Rebsorten
Apogée:	jusqu'en 2027
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	12.5 %
Service:	Frais, entre 8 et 10 degrés