



## 2023 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 reflets tirant sur le vert. Un souffle de caramel agrémenté 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 mûsepain 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):

Decanter 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20

### Elevage:

10 Mois en Barrique

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

13.5 %

### Cépage(s):

100% Chardonnay

### Référence:

0425923

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pomino Bianco DOC Riserva**

Benefizio  
Castello di Pomino  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Decanter 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Chardonnay
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	10 Mois en Barrique
<b>Vol. alcool:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés