



2015 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Le Chardonnay emblématique de Frescobaldi, cuvée Riserva

Description:

Le Benefizio du Castello di Pomino séduit par la fraîcheur de son fruit et sa finesse subtile.

Note de dégustation:

Jaune moyen, aux reflets dorés. Bouquet tout en finesse, rappelant les pommes Golden, les poires Kaiser et le pain blanc légèrement grillé. De délicates notes minérales soulignent le palais droit et élégant aux arômes de fruits jaunes et de zeste de citron avec un souffle de massepain; de subtiles nuances toastées mènent à la finale pleine de potentiel.

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 93/100, Parker 92/100, Score 18/20, Falstaff 91/100

Elevage:

10 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.5 %

Apogée:

jusqu'en 2023

Cépage(s):

100% Chardonnay

Référence:

0425915

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 93/100, Parker 92/100, Score
18/20, Falstaff 91/100
Cépage(s): 100% Chardonnay
Apogée: jusqu'en 2023
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 10 Mois en Barrique
Vol. alcool: 13.5 %
Service: Frais, entre 9 et 12 degrés