



Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Un blend proveniente dai vigneti di alta quota di Frescobaldi

Beschreibung:

Il Pomino Bianco convince con il suo frutto cristallino, la grande finezza e la tipicità del terroir. La cuvée di Chardonnay e Pinot Bianco proviene dal vigneto più alto della famiglia Frescobaldi. Il paesaggio collinare a est di Firenze offre le condizioni ideali per i vini bianchi.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con accenti dorati. Il bouquet è caratterizzato da frutta gialla, con note di prugne mirabelle e Golden Delicious, e un delicato sentore di brioche. Al palato si ritrovano gli stessi generosi sapori di frutta, con note di agrumi e pera Bosc, e una bella freschezza, con un finale aromatico di lunga durata. Un Pomino tipico di questa annata, molto concentrato e cesellato.

Ideale con:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Servierempfehlung:

Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.

Paese di origine: Italia

Appellation: Pomi

Produttore: Frescobaldi

Allevamento: in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 12.5%

Da bere: Pronto da bere

Varietà d'uva: Chardonnay, Pinot Blanc

Artikelnummer: 0341124

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Blanc
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Per apprezzare al meglio i vini bianchi freschi e fruttati, si consiglia una temperatura di degustazione tra 8 e 10 °C.