



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 medio con riflessi dorati. Al naso ricorda gli agrumi, la mela granny smith, la camomilla e il giglio bianco. Al palato, intensi aromi di frutta gialla, con note di fiori di sambuco, ananas fresco e un po' di pepe bianco, succoso e leggermente minerale; finale equilibrato.

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:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Pomi
Produsent:	Frescobaldi
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	12.5%
Da bere:	Pronto da bere
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Bianco
Artikelnummer:	0341121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Bianco
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	12.5%
Servier:	Fresco, tra 8 e 10 gradi