



Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Uno Chardonnay ispirato alla Borgogna

Beschreibung:

Il Benefizio del Castello di Pomino seduce con la sua frutta fresca e la sua sottile finezza.

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Splendido bouquet di Chardonnay, che ricorda la pera Williams, la prugna mirabelle e note di brioche, per finire con note dolci di anice. Al palato si preannuncia molto equilibrato, con una bella struttura: frutta a nocciolo giallo e mela cotogna, ma anche note di miele floreale alternate a una bella freschezza, estremamente elegante; il finale è densamente aromatico e cremoso.

Ideale con:

Perfetto con vitello tonnato, minestrone, fritti misit, brodo di manzo, mortadella e pasta alla carbonara. Si può gustare anche con formaggi corposi e carni affumicate.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine:	Italia
Appellation:	Pomi
Produttore:	Castello di Pomino
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Viticultura:	Tradizionale
Vol. alcolici:	14.5%
Da bere:	da subito fino al 2026
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	14.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi