



Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Uno Chardonnay ispirato alla Borgogna

Beschreibung:

Il Pomino Bianco proviene dalla tenuta più alta della famiglia Frescobaldi. Le valli a est di Firenze offrono condizioni ideali per i vini bianchi. Il Benefizio è stato il primo vino bianco italiano ad essere fermentato in botte. Divino con qualsiasi pasto!

Degustationsnotiz:

Giallo medio con riflessi dorati. Bouquet molto elegante con note floreali e di frutta gialla, camomilla, prugna mirabelle, Golden Delicious e salvia. Al palato è vivace e fluido, con aromi di nocchie grigliate e pane tostato. Delicata mineralità nel finale.

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:	13.5%
Da bere:	da subito fino al 2029
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	da subito fino al 2029
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi