



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. La famiglia Frescobaldi coltiva Chardonnay da generazioni in questa regione collinare a est di Firenze, che offre condizioni ideali per vini bianchi eleganti e pieni di carattere. Il Benefizio è stato il primo vino bianco italiano a essere fermentato in botte. Questo vino divino si abbina perfettamente ai vostri pasti, rivelando note minerali e aromi di agrumi ed erbe aromatiche, e promette un eccellente potenziale di invecchiamento, proprio come la sua controparte borgognona.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Una nota di caramello impreziosisce il naso armonioso, che ricorda le pere Beurré Bosc, le Golden Delicious e il pane bianco leggermente tostato. Il palato, molto lineare ed elegante, rivela aromi di frutta gialla, su tocchi di scorza di limone, una nota di marzapane e discreti accenti minerali; eleganti sfumature di nocciole tostate conducono a un finale fresco e promettente.

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: Pronto da bere

Varietà d'uva: Chardonnay

Artikelnummer: 0425922

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi