



Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Uno Chardonnay maturato in barrique

Beschreibung:

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

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:	100% Chardonnay
Artikelnummer:	0425923

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Decanter 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Da bere:	Pronto da bere
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	10 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	13.5%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi