



## 2017 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Il pregiato Chardonnay di Frescobaldi

### Descrizione del vino:

Il Benefizio del Castello di Pomino seduce con il suo fruttato e la sua sottile finezza.

### Nota di degustazione:

Colore giallo oro. Naso sottile che ricorda la scorza d'arancia e la frutta candita, ma anche i fiori di magnolia con una nota di pepe. Attacco delicato, che lascia il posto a un emozionante gioco di aromi fruttati e tostati, prugne mirabelle e note di miele, nocciole tostate; molto armonioso con una bella struttura; una piacevole nota di freschezza accompagna il finale, che mostra un certo potenziale.

### Abbinamenti:

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

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

<b>Paese d'origine:</b>	IT
<b>Regione:</b>	Toscana
<b>Sottoregione:</b>	Pomino
<b>Produttore:</b>	Frescobaldi
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 91/100
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Numero di articolo:</b>	0425917

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pomino Bianco DOC Riserva**

Benefizio  
Castello di Pomino  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	IT
<b>Valutazioni:</b>	Score 18.5/20, James Suckling 91/100
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2025
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi