2018 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Uno Chardonnay ispirato alla Borgogna

Descrizione del vino:
Il Benefizio del Castello di Pomino seduce con il suo fruttato e la sua sottile finezza.
Nota di degustazione:
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.
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

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Pomino
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0425918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 94/100, Luca Maroni 93/100, Parker 93+/100, Score 18.5/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch