

2017 Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Frescobaldi's feiner Bianco

Descrizione del vino:

Östlich von Florenz auf einer Höhe von 730 Metern gedeiht das Traubengut für diesen eleganten Weisswein, der mit seiner Mineralität und herrlichen Frische gut zu Fischgerichten, Meeresfrüchten und hellem Fleisch passt. Seinen Extraschmelz und seine volle Aromatikerhält der Pomino Bianco durch die viermonatige Reifung in Barriquen.

Nota di degustazione:

Hellgelbe Robe, grünliche Akzente. Ein sehr elegante Nase mit fein abgestimmten Aromen nach gelbem Apfel und Zitronenzeste, auch weisse Blüten sind auszumachen. Frischer Auftakt, abgelöst von einer sehr animierenden Chardonnay-Frucht, von zitrischen Noten dominiert, auch eine feine Spur getoastetes Weissbrot, Anis und weisser Pfeffer, gradlinig im Finale.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu weissem Fleisch sowie Fisch und Krustentieren. Geniessen Sie ihn auch zu Focaccia, Käsegebäck, Antipasti, Spaghetti vongole und Gnocchi mit Salbeibutter.

Consigli per il consumo:

Gekühlt bei 8-10 Grad servieren

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Pomino
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Monate im Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Bianco
Numero di articolo:	0341117



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 90/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Bianco
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate im Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren