



2020 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Uno Chardonnay invecchiato in barrique

Descrizione del vino:

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

Nota di degustazione:

Giallo chiaro, con sfumature verdi. Un accenno di pane bianco leggermente tostato esalta il naso fresco, che ricorda il lime, la menta limonata e i fiori d'acacia. L'attacco morbido lascia spazio a un'intensificazione degli aromi fruttati di agrumi e Granny Smith, con una nota di nocciole tostate. Molto compatto e precisamente vinificato, con un finale persistente.

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:	Score 18/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2028
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0425920

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	Score 18/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2028
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi