

2016 Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Mit viel Persönlichkeit aus Höhenlagen

Descrizione del vino:

Ein Weisswein mit viel Eleganz, Persönlichkeit und dank Barrique-Ausbau mit Extraschmelz. Durch die einzigartigen Lagen in bis zu 730 Metern Höhe östlich von Florenz erhält dieser Wein seine herrliche Frische und Mineralität. Vier Monate im Barrique gereift.

Nota di degustazione:

Hellgelbe Farbe, grünliche Nuancen. Ein feines Zusammenspiel von gelbfruchtigen Aromen wie Golden Delicious und Limetten, einem Hauch Zitronengras und Akazienblüten. Fruchtig-feiner Auftakt, abgelöst von einer ausdrucksstarken Chardonnay-Aromatik, zu welcher sich nach und nach auch dezente Röstaromen dazugesellen, Caramel und Toastbrot, ergänzt von einer passenden Frischenote; leicht mineralische Akzente im anhaltenden Finish. Sehr ausgewogen.

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 91/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Monate in Stahltank
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	Jetzt trinkreif
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Bianco
Numero di articolo:	0341116



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Bianco
Maturità:	Jetzt trinkreif
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate in Stahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren