



2022 Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Frescobaldi

Miscela proveniente da parcelle d'alta quota di Frescobaldi

Descrizione del vino:

Un vino bianco pieno di carattere ed eleganza. La posizione eccezionale, ad un'altitudine di 730 metri, conferisce a questo vino una fantastica freschezza e mineralità.

Nota di degustazione:

Giallo chiaro con accenti dorati. Il bouquet è caratterizzato da frutta gialla, con note di prugne mirabelle e Golden Delicious, e un delicato sentore di brioche. Al palato si ritrovano gli stessi generosi sapori di frutta, con note di agrumi e pera Bosc, e una bella freschezza; bella persistenza aromatica fino al finale. Un Pomino tipico di questa annata, molto concentrato e cesellato.

Abbinamenti:

Si consiglia di abbinare questo vino a carni bianche, pesce e crostacei. Lo apprezzerete anche con focacce, cheesecake, antipasti, spaghetti alle vongole e gnocchi al burro di salvia.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 8 e 10 gradi

Paese d'origine:	IT
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Pomino
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	12.5 %
Maturità:	fino a 2026
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Bianco, Andere Rebsorten
Numero di articolo:	0341122

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Frescobaldi

Origine:	IT
Valutazioni:	James Suckling 92/100, Score 17.5/20
Varietà d'uva:	Chardonnay, Pinot Bianco, Andere Rebsorten
Maturità:	fino a 2026
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Fresco, tra 8 e 10 gradi