

## 2022 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Chardonnay di ispirazione borgognona

### Descrizione del vino:

Il Pomino Bianco proviene dalla più alta cantina della famiglia Frescobaldi. La posizione collinare a est di Firenze offre le migliori condizioni per i vini bianchi. Il Benefizio è stato originariamente il primo vino bianco italiano a essere fermentato in barrique. Un ottimo compagno di viaggio!

### Nota di degustazione:

(st) Colore giallo chiaro, con riflessi verdognoli. Naso finemente equilibrato che ricorda le pere Kaiser, le Golden Delicious e il pane bianco leggermente tostato, con una nota di caramello. Si apre un palato molto schietto ed elegante: oltre ai sapori giallo-fruttati, si nota anche una certa scorza di limone e un accenno di marzapane, sostenuti da sottili accenti minerali; un elegante aroma di nocciole tostate conduce a un finale fresco che promette potenziale.

### 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:

Italia

### Regione:

Toscana

### Sottoregione:

Pomino

### Produttore:

Frescobaldi

### Valutazioni:

James Suckling 94/100, Score 19/20

### Vinificazione:

10 Mesi in Barrique

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Maturità:

fino a 2030

### Varietà d'uva:

Chardonnay

### Numero di articolo:

0425922



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pomino Bianco DOC Riserva**

Benefizio  
Castello di Pomino  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	James Suckling 94/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	Chardonnay
<b>Maturità:</b>	fino a 2030
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	10 Mesi in Barrique
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.5 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi