



2014 Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino, Marchesi de' Frescobaldi

Frescobaldi's feiner Bianco

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:

Hellgelb, mit goldenen Akzenten. Fruchtige Apfelnoten und Limette in der fein parfümierten Nase, auch ein Hauch Bergamotte, sanft ergänzt durch einige blumige Noten. Am Gaumen sehr präzise und schmeichlerisch, viel gelbe Frucht und eine zarte Mineralik; angenehme Noten von leicht getoastetem Weissbrot im Finish.

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: Antonio Galloni 90/100, James Suckling 90/100, Score 17/20

Vinificazione: 4 Monate in Stahltank

Viticultura: Traditionale

Gradazione alcolica: 12.5 %

Maturità: Jetzt bis 2018

Varietà d'uva: 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco

Numero di articolo: 0341114

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC

Castello di Pomino
Marchesi de' Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Antonio Galloni 90/100, James Suckling 90/100, Score 17/20
Varietà d'uva:	80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco
Maturità:	Jetzt bis 2018
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	4 Monate inahltank
Gradazione alcolica:	12.5 %
Servizio:	Gekühlt bei 8-10 Grad servieren