

## 2023 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Uno Chardonnay maturato in barrique

### Descrizione del vino:

Il Benefizio del Castello di Pomino seduce con la sua frutta fresca e la sua sottile finezza.

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi verdognoli. Una nota di caramello impreziosisce il naso armonioso, che ricorda le pere Beurré Bosc, le Golden Delicious e il pane bianco leggermente tostato. Il palato, molto lineare ed elegante, rivela aromi di frutta gialla, su tocchi di scorza di limone, una nota di marzapane e discreti accenti minerali; eleganti sfumature di nocciole tostate conducono a un finale fresco e promettente.

### Abbinamenti:

Perfetto con vitello tonnato, minestrone, fritti misit, 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:

Decanter 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20

### Vinificazione:

10 Mesi in barrique

### Viticoltura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.5 %

### Varietà d'uva:

100% Chardonnay

### Numero di articolo:

0425923



## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Pomino Bianco DOC Riserva**

Benefizio  
Castello di Pomino  
Frescobaldi

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Decanter 95/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Chardonnay
<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