

## 2017 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Le Chardonnay tout en finesse de Frescobaldi



**Description:**

Le Benefizio du Castello di Pomino séduit par la fraîcheur de son fruit et sa finesse subtile.

**Note de dégustation:**

Robe jaune doré. Nez subtil rappelant le zeste d'orange et les fruits confits, mais aussi les fleurs de magnolia avec un soupçon de poivre. Attaque douce, laissant place à un jeu passionnant entre arômes fruités et torréfiés, mirabelles et notes de miel, noisettes grillées ; très harmonieux avec une belle texture ; une agréable note de fraîcheur accompagne la finale qui montre du potentiel.

**Accompagne idéale:**

Parfait avec du vitello tonnato, une minestrone, des fritti misit, ainsi que du bouilli de bœuf, de la mortadelle et des pâtes à la carbonara. Vous pourrez aussi l'apprécier avec des fromages corsés et de la viande fumée.

**Conseils de service:**

Frais, entre 9 et 12 degrés

**Pays d'origine:**

Italie

**Région:**

Toscane

**Sous-région:**

Pomino

**Producteur:**

Frescobaldi

**Notation(s):**

Score 19/20, James Suckling 91/100

**Elevage:**

10 Mois en Barrique

**Viticulture:**

Traditionnelle

**Vol. alcool:**

14.5 %

**Apogée:**

jusqu'en 2025

**Cépage(s):**

100% Chardonnay

**Référence:**

0425917

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Pomino Bianco DOC Riserva**

Benefizio  
Castello di Pomino  
Frescobaldi

|                     |                                    |
|---------------------|------------------------------------|
| <b>Origine:</b>     | Italie                             |
| <b>Notation(s):</b> | Score 19/20, James Suckling 91/100 |
| <b>Cépage(s):</b>   | 100% Chardonnay                    |
| <b>Apogée:</b>      | jusqu'en 2025                      |
| <b>Viticulture:</b> | Traditionnelle                     |
| <b>Elevage:</b>     | 10 Mois en Barrique                |
| <b>Vol. alcool:</b> | 14.5 %                             |
| <b>Service:</b>     | Frais, entre 9 et 12 degrés        |