

2017 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Il pregiato Chardonnay di Frescobaldi

Descrizione del vino:

Il Benefizio del Castello di Pomino seduce con il suo fruttato e la sua sottile finezza.

Nota di degustazione:

Colore giallo oro. Naso sottile che ricorda la scorza d'arancia e la frutta candita, ma anche i fiori di magnolia con una nota di pepe. Attacco delicato, che lascia il posto a un emozionante gioco di aromi fruttati e tostati, prugne mirabelle e note di miele, nocciole tostate; molto armonioso con una bella struttura; una piacevole nota di freschezza accompagna il finale, che mostra un certo 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:	Score 19/20, James Suckling 91/100
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	14.5 %
Maturità:	fino a 2025
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0425917



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20, James Suckling 91/100
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2025
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	14.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi