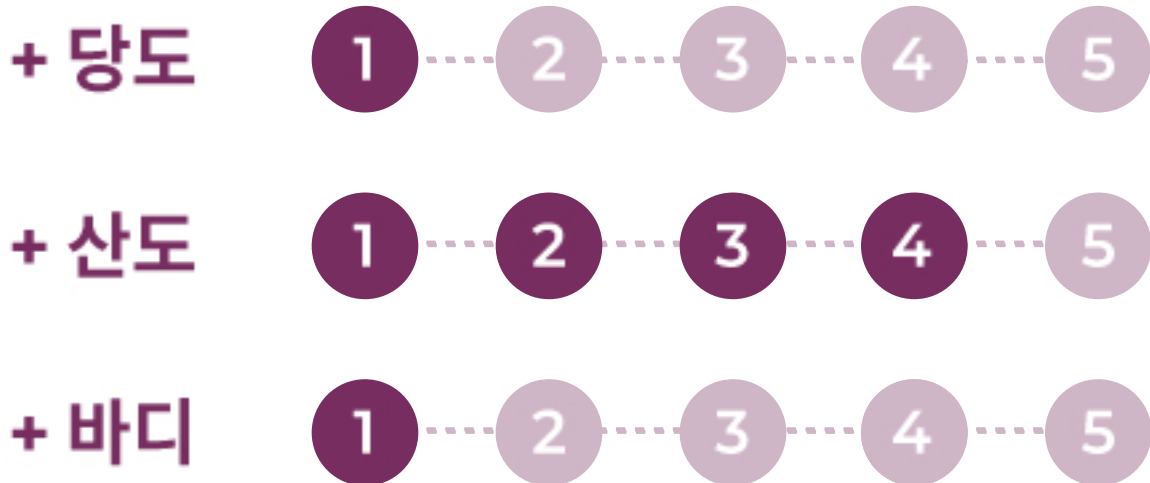




Pomino Bianco

포미노 비앙코

부르고뉴의 섬세한 터치와
토스카나 700년 양조기법의
완벽한 콜라보레이션



Point

- 이탈리아에서 가장 처음으로 오크에 숙성된 화이트 와인을 만들었으며, 토스카나에서 가장 먼저 샤도네이를 심은 것으로 유명한 포미노 와이너리
- 해발 700m 높이에 위치한 빈야드에서 키운 샤도네이로 양조한 리프레싱한 화이트 와인
- 로버트 파커 90점 (2019빈티지)

Type	화이트 와인
Country / Winery	이탈리 > 토스카나 / 프레스코발디
Grape Variety	샤르도네 90%, 피노 비앙코 10%
Capacity	750ml
Food Matching	지중해식 해산물 요리, 빠에야, 랍스터 버터 구이

Information

섬세하고 우아한 꽃 향기가 배, 사과, 자몽, 레몬 아로마와 어우러진다. 신선함과 햇과실의 아로마가 완벽하게 균형 잡힌 모습을 보여준다.

Awards

2019 : Robert Parker 90

Tip

| 카스텔로 포미노는 토스카나 지역에서 가장 고도가 높은 곳에 위치해 있다. 포미노는 16세기부터 포도를 재배하기 시작하였으나, 프레스코발디 가문이 1855년 이 곳에 샤르도네와 피노네로를 식재하면서 혁신이 시작되었다. 1878년 파리 엑스포에서 골드 메달을 수상하면서 포미노의 이름이 본격적으로 알려지게 되었다.