FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2023



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2023

Pomino Bianco DOC

De couleur ambrée avec de légers reflets orangés et un goût plein, velouté et crémeux, il accompagne parfaitement les fromages bleus, mais peut aussi être dégusté seul comme vin de méditation.

Conditions climatiques

Le millésime 2023 a démarré en douceur, avec quelques rares journées froides et des chutes de neige sporadiques. Le réveil printanier a permis une pousse homogène de la vigne. La saison s'est poursuivie avec des températures inférieures à la moyenne saisonnière ; en mai, les températures étaient fraîches avec des précipitations fréquentes et supérieures à la moyenne. La période estivale - surtout les mois d'août et de septembre - a été chaude, avec une absence quasi-totale de pluie. La situation décrite ci-dessus a conduit à une récolte légèrement retardée, avec des raisins montrant le développement d'un profil aromatique complexe et élégant. Les vins du millésime 2023 se sont révélés clairs, raffinés et dotés des notes de fraîcheur typiques du territoire de Pomino.

Notes techniques

Variété de vin: 70% chardonnay, 10% traminer aromatique, 10% pinot blanc, 10% pinot gris
Degrè d'alcool: 12%
Élevage: 8 mois

Dégustation

Ce vin présente une robe jaune d'or intense avec des reflets ambrés. Le bouquet est caractérisé par des notes florales de genêt et d'aubépine, d'agrumes et de fruits secs. La bouche est élégante et enveloppante avec une pointe d'acidité. Magnifique arrière-goût d'amande, de noisette et de réglisse.

Suggestions de dégustation: Des fromages comme le gorgonzola, sinon un vin de méditation unique ou, pour ceux qui aiment expérimenter, du foie gras.