

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Vin Santo 2007



Formati  
0,50 l

# Pomino Vin Santo 2007

Pomino Vinsanto DOC

Le Pomino Vinsanto est un vin de méditation qui accompagne bien les fruits secs et les desserts. Il est préférable de le servir dans de grands verres.

## Conditions climatiques

La vendange s'est immédiatement révélée fructueuse, grâce à une saison favorable. En hiver, les vignobles ont bénéficié d'un climat très doux, le plus doux depuis 1950. L'automne a été clément et les ceps ont pu garder leur feuille pendant longtemps : toutes ces conditions favorables ont permis aux vignes de constituer les réserves nécessaires pour assurer une vendange optimale et prometteuse. Les mois printaniers ont été caractérisés par un climat tempéré, avec de faibles précipitations et sans stress thermique, ce qui a contribué au bon état phytosanitaire des raisins. Grâce à des journées quasi estivales au mois d'avril, la végétation s'est rapidement développée et a vu sa croissance avancée de 2 à 3 semaines par rapport aux moyennes des années précédentes.

## Notes techniques

**Origine:** Castello di Pomino, Pomino

**Exposition:** Sud-ouest

**Type de sol:** Sable, argile, d'une bonne profondeur et une acidité légèrement élevée

**Densité des plantes:** 5000 pieds / ha

**Élevage:** Double Guyot

**L'âge du vignoble:** 7 ans

**Variété de vin:** Trebbiano, Malvoisie toscane et San Colombano

**Degré d'alcool:** 14.5

**Temps de macération:** 12 jours

**La fermentation malolactique:** Réalisée pendant la longue maturation en « caratello »

**Élevage:** 4 ans

## Dégustation

Le Pomino Vinsanto 2007 se présente limpide et se caractérise par sa robe dorée et brillante. Parfum intense, avec des senteurs de fruits secs, de miel et de fleurs jaunes, suivies par des notes épicées de panpepato et de cannelle. En bouche, il se révèle moelleux, harmonieux et offre une longue persistance.

**Suggestions de dégustation:** Vin de méditation, il s'accorde à merveille avec les fruits secs et les desserts. Il est préférable de le servir dans de grands verres.