FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2007



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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, grâceà 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 auxvignes de constituer les réserves nécessaires pour assurerune vendange optimale et prometteuse. Les mois printaniers ont étécaractérisés par un climat tempéré, avec de faibles précipitations etsans stress thermique, ce qui a contribué au bon étatphytosanitaire 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 trois 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
Degrè 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.