FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2009



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2009

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

Le bilan est très positif, surtout en ce qui concerne le niveau qualitatif optimal des raisins récoltés. Comme pour les années précédentes, le printemps 2009 a été marqué par des pluies régulières qui ont mis à l'épreuve les viticulteurs en matière de gestion de la végétation et de protection sanitaire. En revanche, elles ont permis de réapprovisionner les nappes phréatiques. Les mois de juin et juillet 2009 ont quant à eux été caractérisés par de légères précipitations, ce qui a permis de compenser le retard végétatif printanier et provoqué une maturation anticipée. Les vignes ont ainsi exprimé leur plein potentiel et les raisins sont arrivés à maturité légèrement plus tôt que l'année passée. De plus, les nuits fraîches et les journées chaudes et ensoleillées qui se sont succédé en septembre ont permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimal et de donner naissance à des vins de grande qualité. Les conditions saisonnières favorables ont offert le contexte idéal pour la mise en cave des fruits mûrs, dotés d'une bonne acidité et d'une bonne complexité aromatique.

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 2009 arbore une robe intensément dorée aux reflets ambrés. Au nez, il livre des notes de fruits confits et d'abricot sec ainsi que des arômes épicés et poivrés. L'entrée en bouche, agréablement moelleuse, évoque la douceur du sirop d'érable, suivie d'arômes persistants de nougat et de fruits secs. La complexité des arômes est couronnée par une vive fraîcheur et une finale chaleureuse qui évoque les vins distillés.

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.

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 94 Points