FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2014



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2014

Pomino Vinsanto DOC

Le Pomino Vinsanto incarne à la perfection la tradition toscane. Le terroir de Pomino, ses cépages typiques et le processus de production traditionnel offrent des sensations uniques dans lesquelles douceur et fraîcheur sont en parfait équilibre. Le passerillage prolongé et le long élevage sous bois donnent un vin de méditation intense et complexe, au bouquet intrigant et varié.

Conditions climatiques

À Castello Pomino, les vendanges ont commencé la dernière semaine d'août. Bien qu'alterné avec quelques précipitations, le soleil de la fin de l'été a donné à la vigne l'énergie nécessaire pour achever la maturation des raisins destinés au Pomino Bianco, récoltés lors des fraîches journées de septembre. Dans l'ensemble, il s'agit d'un millésime dominé au nez par la finesse des arômes floraux et en bouche par la vivacité et la fraîcheur. Le soleil un peu moins ardent que les années précédentes et les températures fraîches pendant les vendanges ont donné aux moûts délicatesse et élégance : des caractéristiques importantes pour la qualité des vins de Castello Pomino.

Notes techniques

Variété de vin: trebbiano, malvasia bianca toscana et san colombano
Degrè d'alcool: 14,5 %
Élevage: 7 ans en petits récipients en bois

Dégustation

Le Pomino Vinsanto 2014 présente une robe intensément ambrée aux reflets dorés. Le bouquet, varié et complexe, s'articule autour de notes de fruits secs, de fruits mûrs et de torréfaction. Il s'ouvre sur des sensations d'amande, de noix et de noisette. Viennent ensuite des senteurs d'abricot sec, de figue, de fruits confits et de zestes d'agrumes. Le palais se montre parfaitement équilibré entre sucre et acidité. De manière générale, la bouche est moelleuse, harmonieuse et d'une remarquable persistance.

Suggestions de dégustation: Ce vin de méditation se marie parfaitement avec les desserts, qu'il s'agisse de gâteaux secs ou de crèmes onctueuses et de flans. Il s'accorde aussi à merveille avec le foie gras, les fromages affinés ou les fromages à pâte persillée savoureux. Il est préférable de le servir dans de grands verres.