FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2016



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2016

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

Au Château de Pomino, l'hiver 2016 n'a pas été très rigoureux. À l'exception de la troisième semaine de janvier, le temps a été relativement doux par rapport aux normales saisonnières, tandis que la pluviosité a été très élevée. Le débourrement précoce, au cours de la première semaine d'avril, est probablement dû aux températures particulièrement élevées de la fin du mois de mars et du début du mois d'avril. Les échantillonnages effectués au mois de mai pour estimer le nombre d'inflorescences ont montré une fertilité exceptionnelle des bourgeons. La floraison de la vigne s'est achevée le 15 juin, conformément à la normale. L'été a été bien moins lourd qu'en 2015, au point que la véraison a débuté une dizaine de jours plus tard. Les journées ensoleillées et sèches ont permis une maturation optimale des raisins, ce qui s'est traduit par une bonne teneur en sucre sans perte d'acidité.

Notes techniques

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

Dégustation

Le Pomino Vinsanto 2016 présente une magnifique robe ambrée aux reflets dorés. Son bouquet va des fruits confits à l'abricot sec en passant par la noisette et l'amande avec une note épicée fine et délicate qui rappelle l'anis étoilé et la noix de muscade. En bouche, bel équilibre entre sucre et acidité. La finale est extrêmement longue et le palais sec et net.

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. À servir de préférence dans de grands verres.