FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2017



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2017

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 cours de la saison 2017, seuls quelques épisodes pluvieux ont été enregistrés au Château de Pomino pendant l'hiver et le printemps. À l'exception du mois de janvier qui a été plutôt rigoureux, les températures ont été conformes à la normale. Le débourrement a commencé au cours des premières semaines de mars et malgré une chute des températures en avril les bourgeons n'ont pas souffert, laissant place à la floraison en mai. À la fin du mois, la moitié des vignes était entièrement fleurie, en avance par rapport aux années précédentes. Les sols du domaine étant très frais et profonds, le manque de précipitations en été n'a pas posé problème. Ces conditions, associées à un bon travail du sol, ont permis d'éviter tout stress hydrique. La véraison a eu lieu fin juillet et les vendanges, compte tenu de la précocité de la saison, ont débuté plus tôt que d'habitude.

Notes techniques

Variété de vin: trebbiano, malvasia bianca toscana et san colombano
Degrè d'alcool: 15 %
Élevage: 7 ans en petits récipients en bois

Dégustation

Le Pomino Vinsanto 2017 présente une robe ambrée intense aux reflets dorés. Le bouquet, complexe et intense, s'ouvre sur des notes de fruits mûrs et de fruits secs comme l'abricot sec, la figue, le coing, les zestes d'agrumes confits, l'amande et la noisette. La note épicée de cannelle est tout aussi intense. En bouche, l'équilibre entre l'acidité et le sucré est impressionnant. Un vin souple, chaleureux, savoureux et persistant.

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.