FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2018



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2018

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, le printemps a été pluvieux : environ 420 mm de pluie ont été enregistrés rien qu'en mars, avril et mai, soit plus du double par rapport à la même période de l'année précédente. Le débourrement de la vigne s'est terminé au cours de la deuxième semaine d'avril, conformément à la moyenne de Pomino, tandis que la floraison a eu lieu un peu plus tôt que prévu. La véraison des grappes a commencé au cours de la deuxième quinzaine de juillet et s'est achevée progressivement dans la première décade d'août. L'alternance de soleil et de petites pluies d'été a permis une excellente maturation des raisins. L'amplitude thermique lors des vendanges a sans nul doute contribué au développement de la complexité aromatique fruitée et florale ainsi qu'au maintien de la fraîcheur.

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 2018 présente des nuances ambrées brillantes et des reflets dorés. Le bouquet va des notes de fruits mûrs et secs comme l'abricot à des notes de fruits confits et s'achève sur des arômes de noix et de noisette. La note épicée, qui rappelle la noix de muscade et l'anis étoilé, est superbe. En finale, on perçoit des notes grillées de grain de café. Bel équilibre au palais 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.