FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2002



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2002

Pomino Bianco DOC

Di colore ambrato e dalle lievi sfumature aranciate, dal gusto pieno, vellutato e cremoso, si abbina perfettamente a formaggi erborinati, ma può anche essere sorseggiato da solo come vino da meditazione.

Andamento climatico

Data la posizione favorevole e l'altitudine, il Castello di Pomino ha risentito in maniera molto lieve dell'andamento climatico che ha colpito in molte zone della Toscana. Le temperature si sono mantenute piuttosto costanti e i venti hanno consentito alle uve di asciugarsi rapidamente. Le uve bianche raccolte al Castello di Pomino , dove la vendemmia è iniziata ai primi di settembre, sono di ottima qualità. Le uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio del Castello di Pomino si sono presentate in cantina in condizioni di maturazione ottimali e daranno dei vini molto profumati e fruttati, oltre che di struttura.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Altimetria: Da 600 a 730 m
Superficie: 6 Ha all'interno dei vigneti di produzione del Pomino Bianco
Esposizione: Sud
Tipologia Suolo: Scistoso, acido molto profondo
Densità Impianti: 5.500 viti per ha
Allevamento: Cordone speronato
Età vigneto: 11 anni
Varietà: 70% Chardonnay, 10% Traminer Aromatico, 10 % Pinot Bianco, 10% Pinot Grigio
Tempo Macerazione: Nessuna macerazione
Fermentazione Malolattica: Non svolta
Maturazione: Barriques francesi - 12 mesi

Note degustative

La vista si rinfranca per un colore luminoso, giallo dorato, particolarmente intenso. Un bagaglio aromatico complesso si rivela al naso, dove le note di miele si sposano a sensazioni di confettura, con piacevoli sensazioni di tè e camomilla a fare da contrasto, ed un finale di resina gradevole. Vellutato l'ingresso in bocca, denso ed avvolgente, con una vena acida di giusto contappunto al corpo grasso. Ottimo il retrogusto di mandorla e nocciola

Abbinamento: Formaggi erborinati come gorgonzola, altrimenti quale unico vino da meditazione o , per chi ama sperimentare, il foie gras.