

Pomino Vendemmia Tardiva 2002



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, Rufina

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 rinfanca 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.