

Pomino Vendemmia Tardiva 2003



Pomino Vendemmia Tardiva 2003

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

Al Castello di Pomino la vendemmia è stata memorabile, e le uve non hanno risentito negativamente del caldo estivo. La quantità è stata di poco inferiore alla media. In particolare le uve di Chardonnay si sono presentate con ottima maturazione e nelle zone più alte fra i 600 e i 700 mt le uve hanno fatto registrare valori qualitativi eccezionali. In cantina si sono evidenziati dei profumi molto intensi nel frutto, con ottima complessità aromatica e caratterizzati da una marcata 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 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.