FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2003

Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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, 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.