FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2004



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2004

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

Quest'anno la vendemmia è iniziata 15-20 giorni in ritardo rispetto al 2003, quando, a causa della grande siccità che aveva caratterizzato la primavera e l'estate, la raccolta era incominciata in notevole anticipo rispetto alla norma. Il 2004 è stato infatti contraddistinto da un andamento climatico regolare, con una primavera più fresca rispetto alle precedenti che ha portato abbondanti precipitazioni e un germogliamento tardivo. In estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane sono aumentate. Il terreno si presenta ben drenato e pieno di riserve idriche, le notti fresche e temperate hanno favorito vini eleganti. I grappoli erano spargoli (cioè radi), gli acini in condizione ottimale, le bacche di grandezza sviluppata, che lasciano prevedere buona struttura e concentrazione.

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

Di colore lievemente ambrato, con belle sfumature aranciate. Deliziosi i profumi con piacevoli sensazioni agrumate, alle quali si abbinano quelle di frutta essiccata, come albicocche e pesche. In bocca ha una vena acida adeguata ad un corpo vellutato e cremoso. Finale godibile e persistente.

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