FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2006



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2006

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

La vendemmia 2006 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni un regime termico variato che garantisce a tutte le varietà a bacca rossa e a bacca bianca delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse.

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 giallo oro è caratterizzato da spiccati sentori di agrumi, agrumi canditi e frutta essiccata come albicocca e miele di Zagara. In bocca è fresco, netto, morbido, dolce ma mai stucchevole con un finale cremoso e con un retrobocca agrumato.

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