FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2007



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2007

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

Iniziata la terza settimana di agosto, la vendemmia nelle tenute dei Marchesi de' Frescobaldi si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. Nell'inverno 2006 – 2007 i vigneti in Toscana hanno beneficiato d'un clima molto mite, il più mite dal 1950. L'autunno è stato clemente, i ceppi hanno potuto mantenere fino a tardi le loro foglie: tutte condizioni favorevoli che hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Grazie a giornate quasi estive nel mese di aprile la vegetazione ha preso un grande slancio, e ha fatto registrare un anticipo vegetativo di 2 – 3 settimane sulla media delle annate precedenti. A luglio le temperature sono state elevate anche se da metà mese le temperature si sono abbassate e ad agosto ha piovuto tanto e bene. La maturazione delle uve è dunque avvenuta gradualmente, in condizioni climatiche ottimali, con giornate calde e soleggiate e notti fresche.

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

Il colore è giallo ambrato con riflessi dorati, intenso e di bella consistenza. Al naso è un esplosione di profumi fruttati e agrumati tra cui si riconoscono l'albicocca secca, i fichi e le prugne, con nuances di zagara e miele. In bocca è fine ed elegante, avvolgente e dotato di un ottimo equilibrio. Fresco e dolce ma mai stucchevole presenta un finale cremoso e un retrogusto agrumato.

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