FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2014



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2014

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

L'inverno 2014 è stato caratterizzato da abbondanti piogge e temperature al di sopra della media; la primavera mite ha visto il germogliamento nei vigneti nella prima decade del mese di aprile. L'estate è arrivata presto, portando le temperature oltre i 30°C già nei primi giorni di giugno, quando le vigne in piena fioritura diffondevano intorno un dolce profumo floreale. Le piogge di luglio hanno richiesto molti sforzi agronomici in campo per mantenere la sanità dei grappoli fino alla vendemmia, iniziata in agosto ma terminata soltanto alla fine di ottobre con la raccolta dei dolci e aromatici acini di Traminer per il vino Vendemmia tardiva. Nel complesso un'annata dove prevalgono al naso la finezza degli aromi floreali e al palato la vivacità e la freschezza.

Note tecniche

Provenienza: Castello Pomino, Pomino, Rùfina
Varietà: 70% Chardonnay, 10% Traminer Aromatico, 10 % Pinot Bianco, 10% Pinot Grigio
Maturazione: 12 mesi

Note degustative

Vino dal colore giallo dorato intenso, con riflessi leggermente ambrati. L'aroma è un'esplosione di fiori primaverili, in particolare giacinto e biancospino, e di frutti tropicali come papaya matura e frutto della passione, in chiusura note di chiodo di garofano e bacca di vaniglia. L'ingresso in bocca è denso e piacevolmente morbido, il gusto ricorda il miele di corbezzolo e la prugna secca, in finale un retrogusto lievemente amaro di scorza di arancia e liquirizia.

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