FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2023



Formati

0,50 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2023

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'annata 2023 ha avuto un inizio mite, con qualche rara giornata fredda e sporadiche nevicate. Il risveglio della primavera ha portato ad un germogliamento omogeneo dei vigneti. La stagione è proseguita con temperature al disotto della media stagionale; a maggio le temperature sono state fresche con una piovosità frequente e al di sopra della media. Il periodo estivo -in particolar modo agosto e settembre- è stato caldo, con assenza più o meno totale di piogge. La situazione sopra descritta ha portato ad una vendemmia leggermente posticipata, con uve che hanno mostrato lo sviluppo di un profilo aromatico complesso ed elegante. I vini dell'annata 2023 risultano essere limpidi, raffinati e con quelle tipiche note di freschezza caratterizzanti il territorio di Pomino.

Note tecniche

Varietà: 70% Chardonnay, 10% Traminer Aromatico, 10 % Pinot Bianco, 10% Pinot Grigio
Grado Alcolico: 12%
Maturazione: 8 mesi

Note degustative

Vino che presenta un colore giallo dorato intenso con riflessi ambrati. Il bouquet è caratterizzato da sentori floreali di ginestra e biancospino, agrumati e di frutta essiccata. Elegante ed avvolgente al palato con una vena acida. Splendido il retrogusto di mandorla, nocciola con un accenno alla liquirizia.

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