

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Vinsanto 1995



Formati  
0,50 l

# Pomino Vinsanto 1995

Pomino Vinsanto DOC

Pomino Vinsanto è un vino da meditazione che si abbina felicemente a frutta secca e dolci. È consigliabile servirlo in grandi bicchieri.

## Andamento climatico

Le temperature medie molto basse nella primavera hanno provocato un ritardo del germogliamento della fioritura e dell'allegagione. L'estate non è stata calda come al solito in Toscana, ma piuttosto piovosa ed umida. L'annata si è rivelata grande solo nel mese di Settembre. Il sole e le buone temperature hanno assicurato una maturazione graduale e progressiva così intensa da far credere che il 1995 sia da considerarsi un "annata del secolo." Tutte le uve sono state vendemmiate in perfetto stato sanitario.

## Note tecniche

**Provenienza:** Castello di Pomino, Pomino

**Esposizione:** Sud-Ovest

**Tipologia Suolo:** Terreni bruni con elementi fini, su substrati arenacei marnosi, di buona profondità, leggermente acidi.

**Densità Impianti:** 5.500 viti/Ha

**Allevamento:** Guyot doppio

**Età vigneto:** 7 anni

**Varietà:** Chardonnay, Trebbiano e piccole parti di Sangiovese

**Fermentazione Malolattica:** Svolta durante la lunga fermentazione in caratello

**Maturazione:** Caratelli in rovere di 5-10 anni - 3 anni

## Note degustative

**Abbinamento:** Vino da meditazione, si abbina comunque felicemente a frutta secca, e dolci. È consigliabile servirlo in grandi bicchieri.