FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 1995



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 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.