

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Vinsanto 2001



Formati  
0,50 l

# Pomino Vinsanto 2001

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

## 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 maturazione in caratello

**Maturazione:** 4 anni

## Note degustative

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