FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2002



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2002

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

Data la posizione favorevole e l'altitudine, il Castello di Pomino ha risentito in maniera molto lieve dell'andamento climatico che ha colpito molte zone della Toscana. Le temperature si sono mantenute piuttosto costanti e i venti hanno consentito alle uve di asciugarsi rapidamente. Le uve bianche raccolte al Castello di Pomino , dove la vendemmia è iniziata ai primi di settembre, sono di ottima qualità. Le uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio del Castello di Pomino si sono presentate in cantina in condizioni di maturazione ottimali producendo dei vini molto profumati e fruttati, oltre che di struttura.

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.