

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Vin Santo 2003



Formati  
0,50 l

# Pomino Vin Santo 2003

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 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.

## Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 90 punti