

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Vinsanto 2004



Formati  
0,50 l

# Pomino Vinsanto 2004

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

Il 2004 è stato contraddistinto da un andamento climatico regolare, con una primavera più fresca e piovosa rispetto alle precedenti, che ha portato un ritardo vegetativo, con un germogliamento posticipato di una settimana rispetto alla media. In maggio e giugno le notti sono state fredde e le temperature minime sono state decisamente basse. La notevole escursione termica fra notte e giorno ha favorito la ricchezza di aromi nelle uve. In estate le temperature si sono stabilizzate al di sotto della media stagionale e solo nelle ultime due settimane sono aumentate. Il caldo di agosto e di settembre hanno compensato parzialmente il ritardo. Il sole e il vento di tramontana dei primi di settembre oltre alle notti fresche e temperate hanno favorito vini eleganti e molto concentrati, con tannini e vinaccioli maturati gradualmente e progressivamente nell'arco della stagione. Inoltre i terreni si sono presentati ben drenati, pieni di riserve idriche.

## 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

Il colore è ambrato, intenso e brillante. Al naso esprime un gran numero di sensazioni che spaziano dall'uvetta, miele e frutta secca come fichi e prugne a note speziate di vaniglia e caffè. In bocca è morbido, fresco, sapido, equilibrato, con note tostate di mandorle, nocciole e frutta secca. L'acidità bilancia perfettamente la componente dolce e il finale è lungo ed elegante. Lascia la bocca pulita e asciutta.

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

# Premi e Riconoscimenti

International Wine Cellar - Stephen Tanzer: 91 Punti