FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2004



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 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