FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Pomino
# Pomino Vin Santo 2005




Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Pomino Vin Santo 2005

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

Dopo una stagione climatica altalenante che ha richiesto una gestione attenta, specie in alcune zone, non si poteva aspettare un raccolto migliore. L'ottima qualità delle uve delle diverse tenute Frescobaldi ha dimostrato quanto sia importante un attento lavoro nel vigneto. Infatti, dove le viti sono su terreni profondi e ben drenati e la gestione delle piante è stata accurata e la defoliazione abbondante, gli acini si presentano di ottimo livello.

## 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: Trebbiano, Malvasia toscana e San Colombano
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'uva passa, 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.