FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2006



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2006

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

La vendemmia 2006 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato a un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni un regime termico variato che garantisce a tutte le varietà a bacca rossa e a bacca bianca delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse.

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
Grado Alcolico: 14,50%
Fermentazione Malolattica: Svolta durante la lunga maturazione in caratello
Maturazione: 4 anni

Note degustative

Pomino Vinsanto 2006 ha un colore dorato, cristallino e brillante. Al naso è molto aromatico, fragrante, note di miele e frutta secca si uniscono a spezie quali noce moscata e cannella. In bocca è amabile, fresco, con note tostate di mandorle e nocciole. Sul finale denota una componente dolce, lasciano una persistenza eccellente.

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