FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2007



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2007

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 si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. Nell'inverno i vigneti hanno beneficiato d'un clima molto mite, il più mite dal 1950. L'autunno è stato clemente, i ceppi hanno potuto mantenere fino a tardi le loro foglie: tutte condizioni favorevoli che hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Grazie a giornate quasi estive nel mese di aprile la vegetazione ha preso un grande slancio e ha fatto registrare un anticipo vegetativo di 2 – 3 settimane sulla media delle annate precedenti.

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 2007 appare limpido e si caratterizza per il suo colore dorato brillante. Profumo intenso, con sentori di frutta secca, miele e fiori gialli, ai quali seguono note speziate di panpepato e cannella. In bocca è morbido, armonico e di lunghissima persistenza.

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