FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2008



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2008

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 primavera 2008 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi dieci anni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura nel mese di giugno, hanno determinato un minor numero di acini: i grappoli sono risultati perciò spargoli, condizione ottimale per l'appassimento delle uve in cantina. L'intensa luminosità e le calde temperature di luglio e agosto hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo dei vigneti. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l'assenza di problemi fitosanitari legati alla scarsità di acqua, hanno favorito un ottimo livello di maturità dei grappoli. La raccolta delle uve per il Pomino Vinsanto si è conclusa nella seconda settimana di ottobre.

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: 10 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 2008 ha un colore ambrato luminoso, con riflessi che ricordano l'oro rosso. L'olfatto regala una dolce impressione che rimanda a delicati dessert come il latte alla portoghese. L'importante tenore in alcool penetra nelle narici lasciando una nota piccante di vaniglia e noce moscata. All'ingresso in bocca, il palato viene avvolto da un'elegante morbidezza e il retrogusto ricorda la nocciola tostata e il mallo di noce. Vino di ottima persistenza e con un'acidità tale da renderlo vivace ancora dopo un lungo affinamento negli anni.

Abbinamento: Vino da meditazione, si abbina comunque perfettamente a svariati dessert, dalla pasticceria secca alle morbide creme e budini. Felice l'accostamento salato con foie gras, formaggi stagionati e saporiti erborinati. E' consigliabile servirlo in grandi bicchieri.

Premi e Riconoscimenti

The Wine Advocate: 93 Punti
Wine Enthusiast: 90 Punti