FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2009



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2009

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 bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.

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: 11 anni
Varietà: Trebbiano, Malvasia toscana e San Colombano
Grado Alcolico: 15%
Fermentazione Malolattica: Svolta durante la lunga maturazione in caratello
Maturazione: 7 anni

Note degustative

Dal colore intensamente dorato con riflessi ambrati, Pomino Vinsanto 2009 presenta alla degustazione olfattiva note di frutta candita ed albicocche essiccate con sentori speziati e pepati. L'ingresso in bocca è piacevolmente morbido e rimanda alla consistente dolcezza dello sciroppo d'acero, a seguire persistenti aromi di torroncino e frutta secca. Corona la complessità di aromi una vivace freschezza e un finale caldo che ricorda i vini distillati.

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

JamesSuckling.Com: 94 Punti