

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Castello Pomino Pomino Vinsanto 2009



Formati  
0,50 l

## Pomino Vinsanto 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