FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2010



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2010

Pomino Vinsanto DOC

Pomino Vinsanto incarna alla perfezione la tradizione Toscana. L'incontro tra il territorio di Pomino, le varietà tipiche e lo storico processo produttivo, danno luogo a sensazioni uniche nel loro genere: dolcezza e freschezza si bilanciano perfettamente. Il prolungato appassimento e la lunga maturazione in legno regalano un vino da meditazione intenso e complesso, dal bouquet intrigante e vario.

Andamento climatico

La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ben matura, con la giusta carica acida ed una buona complessità aromatica.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino
Varietà: Trebbiano, Malvasia Bianca Toscana e San Colombano
Grado Alcolico: 15%
Maturazione: piccoli contenitori di legno - in legno 8 anni

Note degustative

Pomino Vinsanto 2010 si presenta con brillanti sfumature ambrate e riflessi dorati. Il suo bouquet intriga spaziando da note di frutta matura a note tostate. I primi sentori sono quelli di frutta secca, quali la noce e la mandorla; da queste prime sensazioni lentamente passiamo al miele e al chicco di caffè. Le sfumature speziate non tardano ad arrivare, quali noce moscata e vaniglia. Al palato si palesa per un'acidità perfettamente bilanciata con la componente dolce. Il finale è estremamente lungo; la bocca è pulita ed asciutta.

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