FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2011



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2011

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 stagione 2011 a Pomino è risultata perfetta al fine di coniugare aromi, freschezza e maturità zuccherina. Il germogliamento della vite si è verificato con un leggero anticipo rispetto al 2010, complice un inverno mite. Tutte le altre fasi di sviluppo della vite si sono svolte senza particolari problemi climatici sino a metà Agosto. Durante questo periodo, compreso tra fine Maggio e metà Agosto, le temperature medie sono risultate nella norma e le piogge, anche se non abbondanti, si sono distribuite in maniera regolare. L'innalzarsi delle temperature di metà Agosto ha comportato un anticipo nel ciclo della vite. Gli acini hanno accumulato al loro interno una buonissima quantità di aromi, zuccheri e polifenoli.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino
Varietà: Trebbiano, Malvasia Bianca Toscana e San Colombano
Grado Alcolico: 14,5%
Maturazione: piccoli contenitori di legno - in legno 7 anni

Note degustative

Del color dell'ambra con riflessi dorati, Pomino Vinsanto 2011 pervade l'olfatto con una varietà aromatica estremamente intensa. Le note di frutta secca sono le prime a palesarsi: noce, nocciola, mandorla, albicocca, uva passa ed il fico. Da queste è un crescendo di sensazioni, che dalla dolcezza del miele e della vaniglia virano verso la torrefazione ed il pan di zenzero. Al palato la dolcezza ben si bilancia con la freschezza. Il finale risulta essere estremamente lungo e caldo.

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.