FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2012



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2012

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 campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la nostra raccolta sia stata lunga e variegata, le uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini.

Note tecniche

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

Note degustative

Pomino Vinsanto 2012 ha un colore ambrato intenso con riflessi oro rosso. La varietà aromatica percepita è impressionante. La noce, la nocciola tostata e la mandorla si intrecciano con sentori che ricordano la frutta secca come l'albicocca secca e l'uva passa. I ricordi di miele, panpepato e cannella fanno seguito immediatamente ai sentori di tostatura. In bocca è morbido, alcolico e di lunga persistenza e non manca la tipica freschezza.

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.