

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Vinsanto 2012



Formati  
0,375 l

## Pomino Vinsanto 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.