FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2014



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2014

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 vendemmia presso il Castello Pomino è iniziata nell'ultima settimana di Agosto. Il sole di fine estate – sebbene alternato ad alcune piogge - ha dato l'energia alle viti per completare la maturazione delle uve, destinate a Pomino Bianco, raccolte nelle fresche giornate di Settembre. Nel complesso un'annata dove prevalgono al naso la finezza degli aromi floreali e al palato la vivacità e la freschezza. Il sole un po' meno aggressivo delle precedenti annate e le fresche temperature durante le ore di vendemmia, hanno donato ai mosti delicatezza ed eleganza: doti certamente importanti per la qualità dei vini del Castello Pomino.

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 2014 presenta un colore ambrato intenso con riflessi dorati. Il bouquet è vario e complesso, spaziando da note di frutta secca a note di frutta matura e note tostate. Ciò che si percepisce inizialmente sono le sensazioni di mandorla, noce e nocciola. A seguire si distinguono sentori di albicocca secca, di fico, di note candite e scorza di agrumi. Al palato l'acidità è perfettamente bilanciata dalla componente dolce. In bocca in generale è morbido, armonico e di notevole persistenza.

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.