


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino Vin Santo 2015



Formati
0,375 l

Pomino Vin Santo 2015

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

Al Castello di Pomino l'andamento climatico del 2015 è stato veramente propizio per i vigneti. Le viti si sono svegliate dal loro riposo invernale nella seconda decade di aprile. Rispetto al 2014, i due mesi che hanno separato germogliamento e fioritura sono stati contraddistinti da una minore quantità di pioggia, da una più alta pressione dell'aria e da temperature più elevate. Tutti parametri che hanno concorso a creare un microclima salubre all'interno del vigneto caratterizzato da umidità bassa e vegetazione asciutta. La fioritura ha interessato la prima settimana di giugno ed è stata sorprendentemente rapida, merito anche delle alte temperature d'inizio mese (preludio di un'estate che si rivelerà particolarmente calda e lunga). Pochi eventi piovosi hanno coinvolto il mese di luglio e la prima quindicina di agosto, mentre le temperature medie non sono mai scese sotto i 31°C. Nelle ultime settimane di agosto, ritemperate dalle ore notturne più fresche, le uve hanno concentrato al loro interno delicati e freschi profumi.

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 2015 presenta un meraviglioso color dell'ambra arricchito da splendidi riflessi dorati. Il bouquet è intenso ed estremamente complesso, i sentori di frutta secca, di frutta matura e speziati si intrecciano in un meraviglioso crescendo per terminare con note di buccia di arancia candita. Al palato la sensazione di dolcezza è perfettamente bilanciata dalla tipica freschezza del Vinsanto di Pomino. Morbido ed estremamente lungo e persistente sul finale.

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.