FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2016



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2016

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'inverno 2016 non è stato eccessivamente rigido: fatta eccezione per la terza settimana di gennaio, il clima è sempre stato relativamente mite per le medie stagionali. Per contro invece, è stata registrata una piovosità molto elevata per le medie del periodo. Il precoce germogliamento, avvenuto durante la prima settimana di aprile, è sicuramente da attribuire alle temperature decisamente calde di fine marzo-inizio aprile. I campionamenti effettuati nel mese di maggio per la stima del numero delle infiorescenze, hanno fatto registrare un'incredibile fertilità dei germogli. La fioritura delle viti si è conclusa il 15 giugno, nella media di ciò che normalmente accade per questa fase fenologica. L'estate è stata ben meno afosa del 2015, tanto che l'invaiatura dei grappoli si è spostata in avanti di una decina di giorni rispetto all'anno precedente. Le giornate soleggiate e asciutte hanno garantito una maturazione degli acini ottimale, che si è tradotta in un buon grado zuccherino senza perdita del tenore in acidità.

Note tecniche

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

Note degustative

Pomino Vinsanto 2016 si presenta di uno splendido color ambra con riflessi dorati. Il bouquet vario spazia dalla frutta candita, all'albicocca secca sino ad arrivare alla nocciola ed alla mandorla, con una speziatura fine e delicata che rimanda all'anice stellato e alla noce moscata. Il sorso è meravigliosamente equilibrato, la dolcezza è ben bilanciata dall'acidità. Il finale è estremamente lungo; la bocca è pulita ed asciutta.

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.