FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2017



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2017

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

Durante la stagione 2017, al Castello di Pomino, sono stati registrati pochi eventi piovosi sia nel periodo invernale che primaverile. Le temperature sono state piuttosto nella norma, fatta eccezione per il mese di gennaio che è risultato abbastanza rigido. Il germogliamento è cominciato nelle prime settimane di marzo e nonostante un abbassamento delle temperature nel mese di aprile, i germogli non hanno subito danneggiamenti, lasciando il passo alla fioritura nel mese di maggio. A fine mese la metà delle vigne era completamente fiorita, in anticipo rispetto alle annate precedenti. La carenza di piogge nel periodo estivo non ha comportato problematiche di alcun genere essendo i terreni della tenuta ben freschi e profondi. Questo assieme ad una buona lavorazione del terreno ha salvaguardato dallo stress idrico. L'invaiatura è avvenuta sul finire di luglio e la vendemmia, vista anche la precocità della stagione, è stata piuttosto anticipata.

Note tecniche

Varietà: Trebbiano, Malvasia Bianca Toscana e San Colombano
Grado Alcolico: 15 %
Maturazione: 7 anni in piccoli contenitori di legno

Note degustative

Pomino Vinsanto 2017 presenta un colore ambrato intenso con riflessi dorati. Il bouquet è complesso ed intenso. L'incipit è caratterizzato da note di frutta matura e di frutta secca come l'albicocca secca, il fico, la mela cotogna, la scorza di agrume candita, la mandorla, la nocciola; intensa anche la speziatura con sentori di cannella. Al palato impressiona l'equilibrio tra acidità e dolcezza. Morbido, caldo, sapido e di lunga 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.