FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2018



Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2018

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 stagione primaverile al Castello Pomino è stata piovosa: nei soli mesi di marzo, aprile e maggio sono stati registrati circa 420 mm di pioggia, più del doppio rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Il germogliamento delle viti si è concluso nella seconda settimana di aprile, in linea con la media di Pomino, mentre la fioritura è stata registrata in leggero anticipo rispetto alle aspettative. L'invaiatura dei grappoli è iniziata nella seconda quindicina di luglio, per concludersi gradualmente nella prima decade di agosto. L'alternanza di sole e leggere piogge estive ha permesso alle uve di arrivare ad una maturazione eccellente. L'escursione termica in vendemmia ha sicuramente aiutato nello sviluppo della complessità aromatica, fruttata e floreale, e al contempo nel mantenimento della freschezza.

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 2018 si presenta con brillanti sfumature ambrate e riflessi dorati. Il bouquet spazia da note di frutta matura e secca come l'albicocca a note di frutta candita, per passare poi alla noce e alla nocciola. Splendida la speziatura che ricorda la noce moscata e l'anice stellato. Sul finale riconosciamo le note tostate che rimandano al chicco di caffè. Al palato si palesa per un'acidità perfettamente bilanciata con la componente dolce. 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.