FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2019

Formati

0,375 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2019

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

Dopo un inverno non troppo piovoso, il germogliamento dei vigneti a Pomino è stato piuttosto precoce: le gemme hanno cominciato a schiudersi con i primi tepori di inizio aprile. Solo nei primi 15 giorni di questo mese, tutte le viti mostravano tralci con numerosi germogli. Contrariamente alle medie del periodo, le temperature registrate nelle settimane successive sono state ben al di sotto della media: il mese di maggio 2019 è stato il più freddo e il più piovoso degli ultimi 10 anni. La fioritura, perciò, non è stata particolarmente precoce e si è conclusa nella seconda decade di giugno, mese che rispetto al precedente è stato climaticamente l'opposto: pochissima pioggia e alte temperature. Le settimane di giugno sono state solo il preludio di una stagione calda e lunga. Giacendo ad altitudini fino a 700 m s.l.m. le viti hanno potuto sfruttare l'alternanza di giornate soleggiate e notti fresche, per mantenere le uve sane ed equilibrate fino a vendemmia.

Note tecniche

Varietà: Trebbiano, Malvasia Bianca Toscana e San Colombano
Grado Alcolico: 15,5%
Maturazione: 7 anni in piccoli contenitori di legno

Note degustative

Pomino Vinsanto 2019 si presenta con brillanti sfumature che vanno dal color dell'oro al color dell'ambra. Il bouquet è complesso e vario, con note che spaziano dalla frutta matura alla frutta secca come mandorla e nocciola, finanche alla frutta candita come l'albicocca, il mango, l'arancia che ne accentua una meravigliosa freschezza. I sentori speziati richiamano la cannella. Al sorso impressiona l'equilibrio tra acidità e dolcezza. Morbido, sapido, caldo e di lunghissima 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.