FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Pomino
# Pomino 1998

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Pomino 1998

Pomino Bianco DOC

Da una delle zone della Toscana più vocate alla coltivazione dei vini bianchi, ad altitudini che raggiungono i 700 metri, un uvaggio di Chardonnay e Pinot Bianco di grande eleganza e raffinatezza.

## Andamento climatico

L'annata '98 è molto favorevole per i vini del Castello di Pomino: questa tenuta, che si trova ad un'altitudine media di 600 m, ha beneficiato del caldo dei mesi estivi. La maturazione ottimale delle uve è avvenuta grazie alla buona stagione, alle notti fresche e alle piogge in periodo ottimale.

## Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Altimetria: 450-730 m
Superficie: 52 Ha
Esposizione: Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Terreni bruni con elementi fini, su substrati arenacei-marnosi, di buona profondità, leggermente acidi
Densità Impianti: 5.000 viti/Ha
Allevamento: Guyot e cordone speronato
Età vigneto: 20 anni
Varietà: Prevalenza di Chardonnay e Pinot Bianco, con piccole parti di varietà complementari
Tempo Macerazione: Nessuna macerazione
Fermentazione Malolattica: Limitata ad un terzo del vino prodotto (quelle fermentate in barrique)
Maturazione: Inox e barriques - Una parte 2 mesi in barriques, il resto 2 mesi in acciaio

## Note degustative

Abbinamento: Aperitivo, antipasti vegetariani, pesci da trancio come salmone