


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 1998



Formati
0,75 l

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, Rufina

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