FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 1999



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 1999

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

A Pomino la vendemmia è stata contraddistinta dal buon andamento stagionale; i vini saranno molto eleganti ed estremamente fini.

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 (tra cui anche la parte fermentata 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