


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 1999



Formati
0,75 l

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, 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 (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