

  
**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