FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2000



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2000

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

Le uve, di ottima qualità, hanno avuto una maturazione leggermente anticipata rispetto alla media (di 7/10 giorni). La vendemmia è stata in generale abbastanza problematica in Toscana e in altre parti d'Italia a causa della piovosità primaverile che in molti casi ha favorito la presenza di malattie fungine. Marchesi de' Frescobaldi seguendo i programmi della lotta guidata è riuscita a portare a maturazione uve sane ed indenni da ogni tipo di malattia fungina. Le rese sono ovunque piuttosto basse e vanno dai 40 ai 60 qt/ha, paragonabili a quelle dell'annata '96 sotto l'aspetto quantitativo: le precipitazioni scarse del periodo tardo primaverile ed estivo, i diradamenti e le potature in vigna effettuate nel periodo invernale per dare maggiore concentrazione e sostanze agli acini, hanno influito sulla quantità bassa in maniera determinante. Anche per le uve bianche del Castello di Pomino è stata un'annata precoce; lo Chardonnay è stato raccolto in ottime condizioni

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 a 1/3 del vino (la parte fermentata in barriques)
Maturazione: Acciao inox, con una piccola parte in barriques - 6 mesi

Note degustative

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