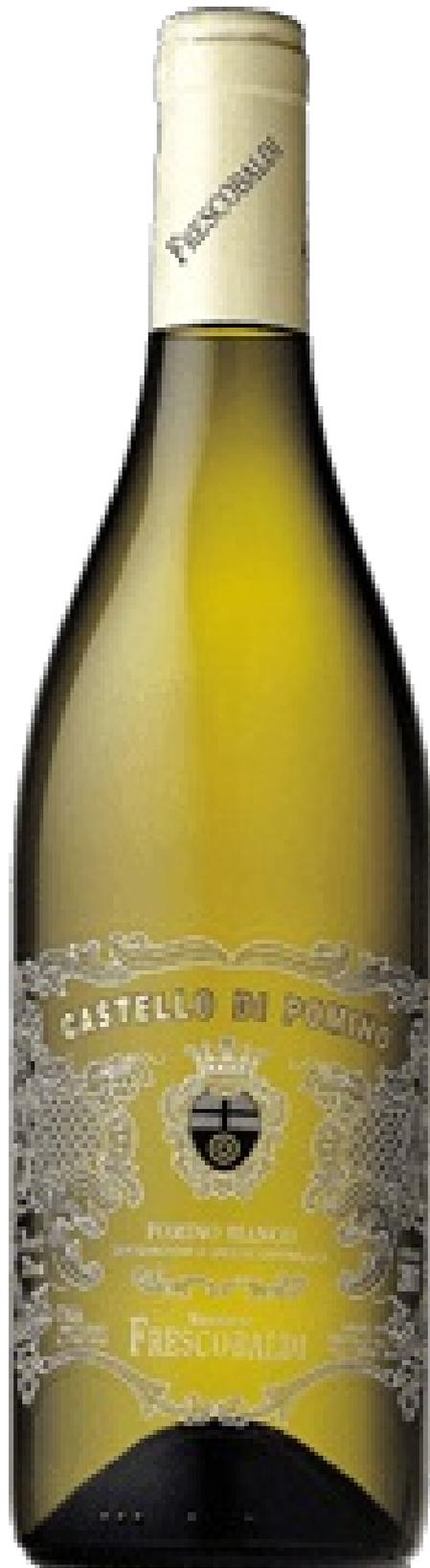


  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino 2000



Formati  
0,75 l

## 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, 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 a 1/3 del vino (la parte fermentata in barriques)

**Maturazione:** Acciaio inox, con una piccola parte in barriques - 6 mesi

## Note degustative

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