FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2001



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2001

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

L'andamento stagionale a Pomino è stato molto favorevole. Questa tenuta ha risentito in maniera minore della gelata primaverile e la diminuzione complessiva del raccolto si aggira intorno al 10%. Grazie alla sua altitudine, fra i 400 ai 700 metri, non ha subito grandi diminuzioni e questo conferma che le gelate colpiscono maggiormente le zone più basse.Le precipitazioni della prima decade del mese d'agosto hanno scongiurato la siccità. La qualità delle uve appare in ottimo stato, esse si sono presentate perfettamente sane. La raccolta è stata più lunga del previsto per le uve a bacca rossa, le quali, grazie alle favorevoli condizioni climatiche, sono rimaste a maturare sulla pianta con notevole beneficio per la qualità del raccolto finale che si è presentato in cantina con notevole concentrazione di colori e profumi. Sono state raccolte per prima le uve Pinot nero e Pinot grigio dei vigneti giovani (5 anni). In particolare il Pinot grigio appare di elevata qualità. Anche il Pinot nero si presenta con un bel colore e una buona concentrazione. Il Pinot bianco e lo Chardonnay si presentano di qualità considerevole, con una densità zuccherina e un ph molto ben equilibrati.

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 - 5 mesi: 1 mese in barriques e 4 in acciaio

Note degustative

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