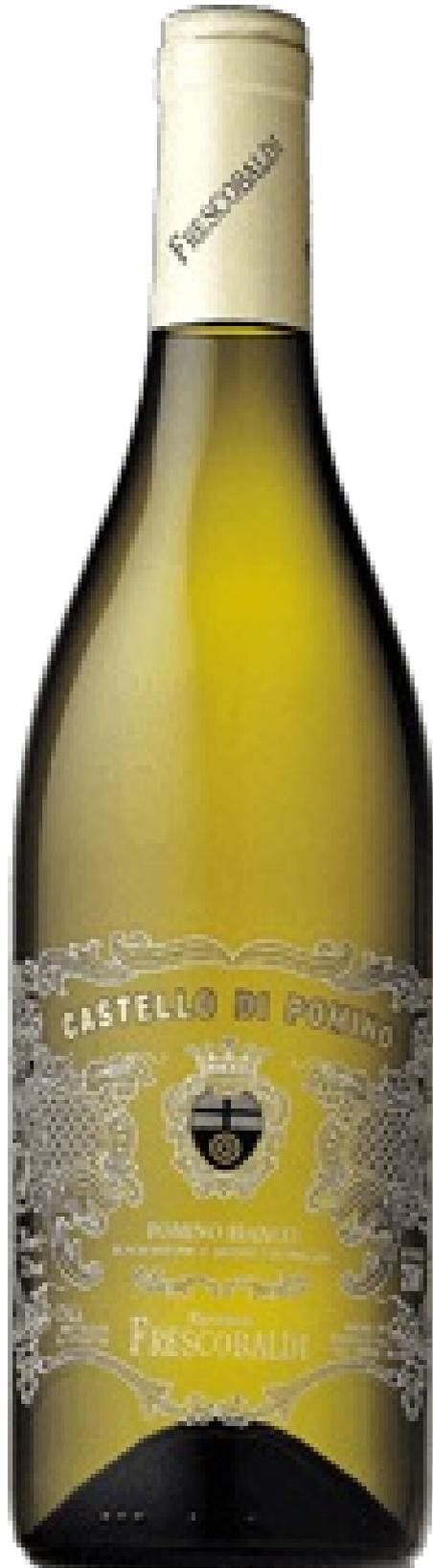



FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2002



Formati
0,75 l

Pomino 2002

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

Data la posizione favorevole e l'altitudine, il Castello di Pomino ha risentito in maniera molto lieve dell'andamento climatico che ha colpito in molte zone della Toscana. Le temperature si sono mantenute piuttosto costanti e i venti hanno consentito alle uve di asciugarsi rapidamente. Le uve bianche raccolte al Castello di Pomino, dove la vendemmia è iniziata ai primi di settembre, sono di ottima qualità. Le uve Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Grigio del Castello di Pomino si sono presentate in cantina in condizioni di maturazione ottimali e daranno dei vini molto profumati e fruttati, oltre che di struttura.

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

Maturazione: Acciaio inox, con una piccola parte in barriques - 5 mesi: 1 mese in barriques e 4 in acciaio

Note degustative

Colore giallo paglierino nitido, brillante. Olfatto di frutta bianca, come pera e pesca, ravvivato da note floreali. Al palato è gustoso e consistente, con una marcata sapidità ed una equilibrata freschezza.

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