FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2002



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

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, 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
Maturazione: Acciao 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