FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2003

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2003

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

Al Castello di Pomino, che si trova in una zona dal clima più fresco rispetto al resto della regione, situata alle pendici degli Appennini, la vendemmia è stata memorabile, e le uve non hanno risentito negativamente del caldo estivo.In cantina si sono evidenziati dei profumi molto intensi nel frutto, con ottima complessità aromatica e caratterizzati da una marcata 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: Parzialmente svolta
Maturazione: Acciao inox, con una piccola parte in barriques

Note degustative

Colore giallo paglierino con note verdi. Al naso sensazioni fresche di menta e limone con cenni floreali. Al palato si ha un ottimo equilibrio tra acidità ed alcol.

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