


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2003



Formati
0,75 l

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, 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: Parzialmente svolta

Maturazione: Acciaio 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