FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Pomino
# Pomino 2004

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Pomino 2004

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, in provincia di Firenze, la raccolta è iniziata il 20 settembre con le uve Chardonnay destinate al Pomino bianco. Gli acini appaiono di ottima qualità, e le notevoli escursioni termiche hanno arricchito gli acini di aromi eleganti e variegati.

## 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 paglierino con riflessi lievemente dorati. I profumi sono caratterizzati da elementi speziati che si evidenziano all'inizio, accompagnati da sensazioni fruttate.

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