


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2004



Formati
0,75 l

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, 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 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