FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2005



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2005

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

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

L'impatto visivo mostra un colore paglierino, dotato di bei riflessi lievemente dorati. L'insieme dei profumi si sviluppa in maniera regolare, con elementi speziati che si evidenziano all'inizio, accompagnati da sensazioni fruttate legate ai frutti tropicali e alla pera. Convincente nella parte gustativa, dove il corpo si mostra bilanciato, largo nel primo impatto, supportato da vena acida intrigante, con un finale in crescendo, dove gli aromi del retrogusto ricordano la componente olfattiva.

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