

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino 2005



Formati  
0,75 l

## 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, 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

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