


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2006



Formati
0,75 l

Pomino 2006

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

I mesi primaverili sono stati contraddistinti dal clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito la buona condizione fitosanitaria delle uve. A fine maggio si è registrato un repentino abbassamento delle temperature che non ha provocato alcun danno, ma ha portato ad un lieve rallentamento nella fenologia della pianta e a una percentuale superiore di fiori non fecondati. Questa fisiopatia ha dato vita a grappoli più spargoli (cioè radi) e quindi più sani. A luglio le temperature sono state elevate, mentre agosto è stato fresco, con moderate precipitazioni: un regime termico variato dunque, che garantisce a tutte le varietà a bacca rossa e a bacca bianca, delle caratteristiche aromatiche molto interessanti, ricche d'intensità e complesse. Le lievi piogge estive hanno assicurato alle piante un buon apporto idrico per affrontare l'invasatura (il cambiamento di colore). Infine queste giornate soleggiate, fresche ed asciutte sono particolarmente positive per le uve.

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: Svolta solo per la parte fermentata in barrique

Maturazione: Acciaio inox, con una piccola parte in barriques

Note degustative

Bello il colore, di un giallo paglierino intenso con lievi riflessi verdognoli. Sorprende, al naso, la fragranza floreale, che ricorda un bouquet di fiori secchi, accompagnato da buoni aromi del frutto, con la pera e la mela in bella evidenza. In bocca mostra buona sapidità, che lo rende appetibile, inserita in un corpo armonico, ben equilibrato,. Il finale è di piacevole persistenza gustativa.

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

Premi e Riconoscimenti

AIS Duemilavini: 4 grappoli