

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino 2007



Formati  
0,75 l

## Pomino 2007

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

Iniziata la terza settimana di agosto, la vendemmia si è mostrata subito particolarmente buona grazie al favorevole andamento stagionale. Nell'inverno 2006 – 2007 i vigneti hanno beneficiato d'un clima molto mite, il più mite dal 1950. L'autunno è stato clemente, i ceppi hanno potuto mantenere fino a tardi le loro foglie: tutte condizioni favorevoli che hanno consentito ai vigneti di mettere da parte le riserve necessarie per garantirsi un'ottima e promettente vendemmia. I mesi primaverili sono stati contraddistinti da un clima temperato, con precipitazioni scarse e senza stress termici: questo ha favorito una buona condizione fitosanitaria delle uve. Grazie a giornate quasi estive nel mese di aprile la vegetazione ha preso un grande slancio, e ha fatto registrare un anticipo vegetativo di 2 – 3 settimane sulla media delle annate precedenti.

## 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:** Svolta solo per la parte fermentata in barrique

**Maturazione:** Acciaio inox, con una piccola parte in barriques - 4 mesi in acciaio, 3 in Barrique e 1 in bottiglia.

## 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