FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2008

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

La primavera 2008 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione non ottimale: i grappoli si sono presentati con minor numero di acini. Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di luglio e agosto in Toscana hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l' assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà. Il clima mite e soleggiato è proseguito nel corso della fase vendemmiale e l' assenza di precipitazioni importanti (durante la vendemmia ha piovuto solo un giorno) ha permesso al lavoro di cantina una regolarità ideale nello svolgimento di tutte le operazioni di vinificazione

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: Non svolta
Fermentazione Malolattica: Svolta solo per la parte fermentata in barrique
Maturazione: Acciao inox, con una piccola parte in barriques - 4 mesi in acciaio, 3 in Barrique e 1 in bottiglia.

Note degustative

Alla vista si presenta di un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi brillanti. Al naso si apre con intensi aromi floreali di fiori bianchi come biancospino seguiti da sentori di frutta a pasta bianca come mela, pera e pesca. Il bouque si completa con finissime note minerali che richiamano l'alta collina di Pomino. In bocca mostra una discreta sapidità ben equilibrata alla freschezza per un finale citrico che avvolge la deglutizione. È un vino fresco e molto fine, con un lungo e persistente finale gustativo.

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