

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino 2009



Formati  
0,75 l

## Pomino 2009

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

Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.

## 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:** Non svolta

**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

Alla vista si presenta limpido e di un bel colore giallo paglierino intenso con riflessi brillanti. Al naso è intenso con profumi netti ed eleganti di fiori bianchi come mugugno e biancospino seguiti da sentori di frutta a pasta bianca come mela, pera, pesca e banana. Il bouquet si completa con finissime note minerali. In bocca è intenso, morbido e suadente, di un'eleganza raffinata ed equilibrata. Mostra una discreta sapidità e una bella freschezza. È un vino fresco e molto fine con un lungo e avvolgente finale gustativo.

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

