

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino 2010



Formati  
0,75 l

## Pomino 2010

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 vendemmia 2010 è terminata il 20 ottobre. La primavera 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale.

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

## Note degustative

Alla vista è di un bel colore giallo paglierino intenso, limpido e brillante. Al naso è intenso con profumi netti ed eleganti di frutti a pasta bianca come mela, pera, pesca e banana seguiti da lievi sentori di fiori bianchi come mughetto e biancospino. In bocca è intenso, elegante e molto morbido, armonico ed equilibrato. La sapidità e la freschezza sono entrambe ben bilanciate. È un vino fresco e molto fine con un lungo e avvolgente finale gustativo.

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