FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2011



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2011

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 germogliamento della vite si è verificato con un leggero anticipo rispetto al 2010,complice un inverno mite. Tutte le altre fasi (fioritura,chiusura grappolo, invaiatura) di sviluppo della vite si sono svolte con moderazione e senza particolari problemi climatici sino a metà Agosto. Infatti durante questo periodo che è compreso tra fine Maggio, e metà Agosto le temperature medie sono state nella norma e le piogge anche se non sono state abbondanti si sono distribuite in maniera regolare. Va detto che i nostri terreni avevano una buona riserva di acqua dovuta agli ultimi autunni e inverni molto piovosi. Da metà Agosto il gran caldo ha anticipato ulteriormente il ciclo della vite. Con il risultato che i nostri acini hanno accumulato al loro interno una buonissima quantità di aromi, zuccheri e polifenoli. A Pomino le condizioni climatiche perfette per coniugare ai massimi livelli nella stessa annata aromi,freschezza e maturità zuccherina.

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
Grado Alcolico: 12,50%
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

Pomino Bianco 20011 si presenta di un bel colore giallo paglierino, intenso e brillante. Al naso è intenso con profumi fruttati di mela, pera Williams e banana, seguiti da sentori di fiori bianchi di gelsomino e biancospino il finale è dominato da sentori di miele d'acacia e note agrumate di cedro. In bocca è intenso, elegante, morbido ed equilibrato. Si presenta fresco, ma con sentori minerali che ne sottolineano l'eleganza. Il finale è lungo e avvolgente.

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