FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2012



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2012

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 campagna viticola è stata caratterizzata da temperature elevate durante la stagione estiva e da una piovosità contenuta. L'andamento stagionale particolarmente asciutto ha favorito uno sviluppo armonioso delle uve. Nonostante la nostra raccolta sia stata molto lunga, le nostre uve hanno mantenuto uno stato sanitario perfetto sino alla fine. Primo passo per ottenere dei buoni vini.Straordinariamente emozionante e variegata la raccolta delle uve a Pomino. Protagonista assoluto lo Chardonnay che mai come quest'anno abbiamo raccolto in un spazio temporale estremamente dilatato e che ci ha regalato mille e più declinazioni.

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 2012 è di un bel colore giallo intenso, con lievi riflessi verdognoli. Sono sorprendenti, al naso, le fragranze di fiori bianchi come mughetto e gelsomino, seguite da sentori di frutta a pasta bianca quali mela e pera. Il bouquet si completa con delicate note minerali. Pomino Bianco si riconferma vino elegante, equilibrato e fresco, dal finale lungo e avvolgente. Degustato dicembre 2012

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