FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2013



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2013

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

L'andamento climatico del 2013 nella Tenuta di Pomino, è stato caratterizzato da numerosi eventi invernali di neve e pioggia: eventi che tuttavia non sono mai stati di carattere "straordinario". Fatto estremamente positivo per i vigneti: pensiamo ad esempio all'abbondante quantità di acqua che è stata incamerata come riserva idrica; oppure all'ottimo accrescimento delle piante da sovescio, seminate per incrementare la fertilità del terreno; oppure ancora agli eventi piovosi, sempre molto regolari e mai troppo intensi, che hanno preservato la superficie dei suoli dal rischio erosione. Considerazione simile anche per le temperature: l'inverno è stato relativamente mite e in estate non sono stati registrati picchi di temperatura fuori dalla norma. Fatta eccezione per la prima settimana di Agosto infatti, solo in rari casi le temperature massime estive hanno superato i 30°C. Anche la vendemmia, iniziata la prima settimana di Settembre, è stata caratterizzata da giornate calde e ben soleggiate, ma mai afose. L'escursione termica fra il giorno e la notte, che ha caratterizzato le settimane precedenti la raccolta, è stato il fattore fondamentale per la produzione all'interno dell'acino dei principali aromi delle uve Chardonnay.

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: 13%
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 2013 è di colore giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Al naso si avvertono note floreali, mughetto in evidenza, e fruttate di mela e maracuja. Minerale e fresco, sul finale emergono sentori delicati di scorza di cedro e fichi. In bocca è molto fresco, appagante e lungo.

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

Premi e Riconoscimenti

Sommelier Wine Awards: Gold list
Wine Spectator: 90 Punti