FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2014



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2014

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 presso il Castello di Pomino è iniziata nell'ultima settimana di Agosto. Il sole di fine estate – sebbene alternato ad alcune piogge - ha dato l'energia alle viti per completare la maturazione delle uve, destinate a Pomino Bianco, raccolte nelle fresche giornate di Settembre. Nel complesso un'annata dove prevalgono al naso la finezza degli aromi floreali e al palato la vivacità e la freschezza. Il sole un po' meno aggressivo delle precedenti annate e le fresche temperature durante le ore di vendemmia, hanno donato ai mosti in fermentazione delicatezza ed eleganza: doti certamente importanti per la qualità dei vini di Pomino.

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 2014 appare di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli. Al naso si avvertono note fruttate di mela Stark e agrumate di bergamotto, alle quali seguono cenni tropicali di ananas e floreali di rosa canina. In bocca è minerale, fresco, discretamente avvolgente e di buona persistenza. L'ampio specchio aromatico riflette la sua doppia anima di vino fermentato parte in barriques e parte in acciaio. Degustato marzo 2015

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Spectator: 87 Punti