FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2015

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

Al Castello di Pomino l'andamento climatico del 2015 è stato veramente propizio per i vigneti. Le viti si sono svegliate dal loro riposo invernale nella seconda decade di Aprile. Rispetto al 2014, i due mesi che hanno separato germogliamento e fioritura sono stati contraddistinti da una minore quantità di pioggia, da una più alta pressione dell'aria e da temperature più elevate. Tutti parametri che hanno concorso a creare un microclima salubre all'interno del vigneto caratterizzato da umidità bassa e vegetazione asciutta. La fioritura ha interessato la prima settimana di Giugno ed è stata sorprendentemente rapida, merito anche delle alte temperature d'inizio mese (preludio di un'estate che si rivelerà particolarmente calda e lunga). Pochi eventi piovosi hanno coinvolto il mese di luglio e la prima quindicina di agosto, mentre le temperature medie non sono mai scese sotto i 31°C. Nelle ultime settimane di agosto, ritemprate dalle ore notturne più fresche, le viti hanno cominciato ad accumulare negli acini delicate fragranze floreali: questo il bouquet caratteristico delle varietà Chardonnay e Pinot Bianco destinate all'assemblaggio del Pomino Bianco

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

Nel bicchiere le sfumature giallo paglierino ricordano il colore della buccia degli acini di Chardonnay sotto il sole estivo, quando per effetto della maturazione le tonalità verdi lasciano il posto alle gradazioni di giallo. Al naso un'esplosione di fiori, fra i quali il dolce glicine e l'intenso giglio, seguita da aromi fruttati di pera e frutti tropicali come ananas e mango. L'ingresso in bocca è morbido ed avvolgente, al palato la freschezza combinata alla mineralità annuncia un vino che riflette pienamente il terroir di Pomino. Degustato Aprile 2016

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 92 Punti