FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2016



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2016

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'inverno 2016 non è stato eccessivamente rigido: fatta eccezione per la terza settimana di gennaio, il clima è sempre stato relativamente mite per le medie stagionali. Per contro invece, è stata registrata una piovosità molto elevata per le medie del periodo. Il precoce germogliamento (prima settimana di aprile) è sicuramente da attribuire alle temperature decisamente calde di fine marzo-inizio aprile. I campionamenti effettuati nel mese di maggio per la stima del numero delle infiorescenze, hanno fatto registrare un'incredibile fertilità dei germogli. La fioritura nelle viti – come sempre scalare per l'altitudine crescente dei vigneti di Pomino – si è conclusa il 15 giugno, nella media di ciò che normalmente accade per questa fase fenologica. L'estate è stata ben meno afosa del 2015, tanto che l'invaiatura dei grappoli si è spostata in avanti di una decina di giorni rispetto all'anno precedente. Le giornate soleggiate e asciutte hanno garantito una maturazione degli acini ottimale, che si è tradotta in un buon grado zuccherino senza perdita del tenore in acidità così importante per i vini bianchi di Pomino

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino
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: 21 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, 1 mese in bottiglia

Note degustative

Pomino Bianco 2016 si presenta nel bicchiere limpido e di color giallo paglierino. Al naso ricorda l'intensità dei fiori di frangipane e gelsomino e le note fruttate di albicocca e mela cotogna; dal calice si sprigionano anche più esotici profumi di frutta tropicale e un fresco sapore di cardamomo. L'attacco in bocca è sapido e vivace, al retrogusto ricorda il lampone maturo. Struttura armonica con finale decisamente persistente. Degustato febbraio 2017.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 91 Punti