FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2017

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

Il 2017 verrà ricordato come l'anno delle piogge scarse: al Castello Pomino infatti le stagioni invernale e primaverile (successive a un finale 2016 non piovoso) sono state piuttosto siccitose. Fatta eccezione per il rigido mese di gennaio, le temperature non sono state fuori della norma: nonostante il freddo delle prime settimane dell'anno, le gemme si sono risvegliate presto dal riposo invernale e nell'ultima decade di marzo sono comparsi i primi accenni di germogliamento. Malgrado il ritorno di freddo fino a 0°C del mese di aprile, i teneri germogli non hanno subito danneggiamenti e a maggio hanno cominciato a crescere velocemente, rendendo così visibili le infiorescenze: alla fine del mese metà dei vigneti della tenuta erano completamente fioriti (in forte anticipo rispetto alla media). La carenza d'acqua della stagione estiva ha favorito un accrescimento sano dei grappoli. Il terreno fresco e profondo di Pomino e la gestione ottimale delle lavorazioni del suolo hanno salvaguardato le piante dallo stress idrico. L'invaiatura dei grappoli si è manifestata nell'ultima decade di luglio e, come prevedibile data la precocità dell'intera annata, la vendemmia è iniziata il 7 agosto.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino
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

Dal colore giallo paglierino con delicate sfumature brillanti, Pomino Bianco 2017 all'olfatto presenta aromi floreali (ginestra) e fruttati (la dolce pera Williams e il fragrante limone). In bocca perfetto equilibrio fra consistenza alcolica e vivace freschezza. Vino dall'ottima persistenza, al palato resta a lungo una piacevole sensazione aromatica.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 90 Punti