FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2018



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2018

Pomino Bianco DOC

Da una delle zone della Toscana più vocate alla produzione 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 stagione primaverile al Castello Pomino è stata piovosa: nei soli mesi di Marzo, Aprile e Maggio sono stati registrati circa 420 mm di pioggia, più del doppio rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Il germogliamento delle viti si è concluso nella seconda settimana di aprile, in linea con la media di Pomino, mentre la fioritura è stata registrata in leggero anticipo rispetto alle aspettative. L'invaiatura dei grappoli è iniziata nella seconda quindicina di luglio, per concludersi gradualmente nella prima decade di agosto. L'alternanza di sole e leggere piogge estive ha permesso alle uve Chardonnay e Pinot Bianco di arrivare ad una maturazione eccellente. L'escursione termica in vendemmia ha sicuramente aiutato nella sintesi degli aromi e nel mantenimento della freschezza, tipico delle uve del Castello di Pomino.

Note tecniche

Varietà: Prevalenza di Chardonnay e Pinot Bianco, con piccole parti di varietà complementari
Grado Alcolico: 12,5%
Maturazione: Acciaio inox, con una piccola parte in barrique - 4 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia

Vinificazione e maturazione

Le uve vengono vendemmiate con la maggior attenzione possibile. La cura posta in vigna così come le successive lavorazioni in cantina contribuiscono a garantire un elevato livello qualitativo. Fin dall'ingresso in cantina, le uve e di conseguenza i mosti vengono trattati evitando il più possibile il contatto con l'ossigeno. I cicli di pressatura sono scelti per consentire un'estrazione dolce dei mosti. La fermentazione alcolica è condotta in serbatoi di acciaio ed un 15% in barriques di rovere francese, il tutto a temperatura controllata. Al termine del suo percorso produttivo, Pomino Bianco affina in bottiglia per qualche mese. Solo in seguito a questo ulteriore affinamento è proto a far conoscere al pubblico la sua struttura e la sua esplosione di freschezza.

Note degustative

Pomino Bianco 2018 si presenta estremamente elegante e delicato alla vista; il suo è un colore giallo paglierino brillante con delicatissime sfumature oro. Il bouquet è altrettanto gentile, delicati sentori floreali ben si armonizzano con le note fruttate. Fiori bianchi, mela verde, pera, pompelmo e le mille sfaccettature degli agrumi si ricorrono dando luogo ad un naso estremamente equilibrato. Al palato risulta piacevolmente fresco e morbido al contempo. Persistente e lunga la sensazione aromatica.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 91 Punti