FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2019



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2019

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

Dopo un inverno non troppo piovoso, il germogliamento dei vigneti a Pomino è stato piuttosto precoce: le gemme hanno cominciato a schiudersi con i primi tepori di inizio aprile. Solo nei primi 15 giorni di questo mese, tutte le viti mostravano tralci con numerosi germogli. Contrariamente alle medie del periodo, le temperature registrate nelle settimane successive sono state ben al di sotto della media: il mese di maggio 2019 è stato il più freddo e il più piovoso degli ultimi 10 anni. La fioritura perciò non è stata particolarmente precoce e si è conclusa nella seconda decade di giugno, mese che rispetto al precedente è stato climaticamente l'opposto: pochissima pioggia e alte temperature. Le settimane di giugno sono state solo il preludio di una stagione calda e lunga. Giacendo ad altitudini fino a 700 m s.l.m. le viti hanno potuto sfruttare l'alternanza di giornate soleggiate e notti fresche, per mantenere le uve sane ed equilibrate fino a vendemmia.

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

Note degustative

Di colore brillante e vivace, alla degustazione Pomino Bianco 2019 offre delle splendide note floreali fuse armonicamente con dominanti sentori fruttati: pera e pesca soprattutto, ma anche pompelmo e bergamotto. All'assaggio morbidezza e freschezza si fondono armonicamente. Un vino sapido che riempie il palato di note fruttate e leggermente tostate e che lascia nella memoria gustativa una piacevolezza e una complessità di aromi degni di un vino bianco la cui fama risale fino ai secoli passati.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 92 Punti
Wine Advocate: 90 Punti