FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2020



Formati

0,75 lt.; 1,5 lt. (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2020

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

Il germogliamento delle viti nella primavera 2020 è stato omogeneo e precoce, sicuramente per effetto dell'inverno mite caratterizzato da giornate con temperature mai troppo rigide. Lo sviluppo dei germogli è risultato uniforme e le foglie fin da subito di un verde intenso e brillante: segno evidente di piante in piena salute. Nei due mesi precedenti alla raccolta e durante l'invaiatura delle uve, piogge regolari e tanto sole nel resto del periodo. La raccolta delle uve per Pomino Bianco è iniziata i primi giorni di settembre: all'assaggio gli acini risultavano croccanti e con una buona acidità. Se i primi grappoli arrivati in cantina sono risultati sanitariamente perfetti, non sono state da meno le uve raccolte nelle settimane successive: le calde e asciutte giornate di settembre hanno permesso di condurre fino alla fine una vendemmia di altissima qualità.

Note tecniche

Varietà: Prevalenza di Chardonnay e Pinot Bianco, con piccole parti di varietà complementari
Grado Alcolico: 12,5%
Maturazione: parzialmente in legno

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. Solo in seguito a questo ulteriore periodo è risultato pronto a far conoscere al pubblico la sua struttura e la sua esplosione di freschezza.

Note degustative

All'analisi visiva il vino si mostra limpido e brillante: la lucentezza dei suoi riflessi nel bicchiere, richiama la luminosità delle soleggiate giornate della vendemmia 2020 al Castello Pomino. L'olfatto viene catturato da molte note floreali, quasi come una variopinta fioritura primaverile: a predominare su tutti il caprifoglio. Alla degustazione Pomino Bianco denota una decisa persistenza di aromi, effetto anche dell'accurato affinamento sur lies al quale il vino è stato sottoposto nei mesi successivi alla vinificazione.