

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino 2021



Formati

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

## Pomino 2021

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

I primi mesi dell'anno hanno fatto registrare una pluviometria piuttosto importante che ha dotato i vigneti di un ottimo approvvigionamento idrico di partenza. Durante la seconda metà di aprile è avvenuto un brusco abbassamento delle temperature che poi sono andate rialzandosi con il mese di maggio. L'allegagione è avvenuta perfettamente ed ha beneficiato di un clima secco e leggermente ventilato. Il clima eccezionale del periodo maggio/giugno ha garantito una perfetta salubrità della pianta con un conseguente sviluppo dei frutti perfetto ed un'ottima crescita degli acini. La totale assenza di piogge nel periodo vendemmiale ha comportato una meravigliosa raccolta con uve perfette per carica aromatica e salubrità.

### 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

Pomino bianco 2021 risulta di un meraviglioso color giallo paglierino brillante. L'olfatto richiama note agrumate come il cedro ma anche sentori di mela verde e pera; tra le sensazioni floreali riconosciamo il glicine, la camomilla, il lillium e la ginestra. Infine, qualche delicata sensazione che ricorda i frutti esotici come l'ananas. Al palato meravigliosa la freschezza con una splendida mineralità. Vino estremamente bilanciato, in bocca risulta essere fresco ed appagante con una bella rispondenza gusto-olfattiva.

