FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2022



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2022

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

L'andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l'estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un'ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all'ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia dell'Assunzione di metà agosto ha permesso infine di ottenere mosti limpidi all'aspetto e al gusto fragranti.

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

Abbinamento: Pomino bianco 2022 appare di un colore giallo paglierino brillante, quasi cristallino, con lievi riflessi verdolini. Al naso si presenta, come nel suo DNA, con evidenti sentori di mela verde e pera, ma altrettanto intensa è la componente floreale, con un ricco bouquet di fiori bianchi e gialli tra i quali riconosciamo il tiglio, il biancospino, il glicine, il giglio e la mimosa. Il finale olfattivo ricorda frutti esotici come il mango affiancati da note di miele d'acacia. In bocca è dritto, molto fresco, leggermente sapido e minerale. Anche nel finale il suo carattere "montano" è sottolineato da una gradevole freschezza con risvolti agrumati.



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REG. NO. 1308/2013