


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2023



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

Pomino 2023

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'annata 2023 ha avuto un inizio mite, con qualche rara giornata fredda e sporadiche nevicate. Il risveglio della primavera ha portato ad un germogliamento omogeneo dei vigneti. La stagione è proseguita con temperature al disotto della media stagionale; a maggio le temperature sono state fresche con una piovosità frequente e al di sopra della media. Il periodo estivo -in particolar modo agosto e settembre- è stato caldo, con assenza più o meno totale di piogge. La situazione sopra descritta ha portato ad una vendemmia leggermente posticipata, con uve che hanno mostrato lo sviluppo di un profilo aromatico complesso ed elegante. I vini dell'annata 2023 risultano essere limpidi, raffinati e con quelle tipiche note di freschezza caratterizzanti il territorio di Pomino.

Note tecniche

Varietà: Chardonnay e Pinot Bianco

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 2023 presenta un colore giallo paglierino. Il bouquet è fresco con sentori che ricordano la mela verde, la pera e delicate note agrumate. La componente floreale è molto interessante con note che rimandano al biancospino, al glicine e alla ginestra. Accanto a questa tipica freschezza emerge una sensazione cremosa con sentori che ricordano il miele. In bocca l'equilibrio tra consistenza alcolica e vivace freschezza risulta essere perfetto. Dritto, fresco, sapido, minerale e morbido. Piacevolissima la rispondenza gusto-olfattiva.

