FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2024

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2024

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

La ripresa vegetativa nei vigneti di Pomino è seguita a un inverno con piovosità nella media ma con temperature piuttosto miti (non a caso nel 2024 non sono stati registrati eventi nevosi). Le gemme si si sono schiuse infatti in modo molto omogeneo in tutta la Tenuta e fin da subito è stata evidente una generosa fertilità nei germogli. La fioritura a inizio giugno e l'invaiatura a fine luglio sono state caratterizzate da giornate asciutte e con un importante irraggiamento solare: del resto l'estate 2024 è stata in tutta la Toscana una delle più calde mai registrate. L'ottima riserva idrica dei freschi terreni di Pomino ha consentito alle piante di continuare a vegetare fino alla vendemmia, fatto determinante per l'accrescimento del grappolo.

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 2024 si distingue per un meraviglioso colore giallo paglierino intenso. L'olfatto è caratterizzato da note floreali che ricordano il biancospino, il glicine bianco e la magnolia ed altresì da sentori fruttati quali la mela, la pera e fresche note agrumate. Al palato interessante la sensazione cremosa data dalla parziale fermentazione in legno, accompagnata ad una bellissima freschezza, sapidità e mineralità. Bella la rispondenza gusto-olfattiva.