

Castello Pomino Pomino 2025



Pomino 2025

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

Nel 2025 la ripresa vegetativa nei vigneti della Tenuta Pomino è stata caratterizzata da temperature miti che hanno permesso alle gemme di svegliarsi dal torpore invernale. Il germogliamento, avvenuto nella prima decade di aprile, si è infatti contraddistinto per le giornate soleggiate e senza pioggia. Le successive settimane primaverili sono state segnate da un andamento climatico regolare, mentre nettamente diverso è stato il debutto della stagione estiva: nel mese di giugno, infatti, sono state registrate temperature ben al di sopra della norma. Completamente diverso invece il decorso dei mesi di luglio e agosto quando sono state rilevate temperature più basse della media degli ultimi anni, dato molto positivo per la conservazione degli aromi varietali. Le viti non hanno perciò subito alcuno stress idrico e i grappoli si sono mantenuti turgidi e freschi fino a maturazione.

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 2025 presenta un bellissimo color giallo paglierino limpido e brillante. L'olfatto è pervaso da bellissime sensazioni agrumate e di fiori bianchi. Il palato è fresco, sapido, minerale. Un vino che al palato rinfresca con note floreali che richiamano l'olfatto e rimanda a note tostate e leggermente cremose che richiamano il passaggio in legno. Anche sul finale meraviglioso il richiamo alla sensazione agrumata.