FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino Vin Santo 2014



Formati

0,375 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2014

Pomino Vinsanto DOC

“Помино Винсанто” воплощает совершенство тосканской традиции. Сочетание территории Помино, типичных сортов винограда и исторического способа производства дарят уникальные в своём роде результаты: сладость и свежесть вина уравновешены между собой. Длительное высушивание ягод и долгая выдержка вина в дубовых бочках создают сложное и насыщенное вино для смакования с разнообразным и интригующим букетом.

Климатическая тенденция

Сбор урожая в Кастелло Помино начался в последние дни августа. Солнце в конце лета – хотя и сменяющееся иногда небольшими дождями – подарило лозе энергию, чтобы завешить созревание винограда, который мы собрали в прохадные сентябрьские дни. В целом, в букете вина урожая того года пребладает изысканность цветочных ароматов, а во вкусе – оживлённость и свежесть. Несколько менее знойное солнце предыдущих лет, а также прохлада во время сбора урожая придали суслу нежности и изысканности: достоинства, несомненно важные для изговления качественных вин в Кастелло Помино.

Характеристики территории

Сорт Вино: Треббиано, Белая Тосканская Мальвазия и Сан Коломбано
Алкогольная степень: 14,5%
Выдержка: 7 лет в дубовых бочонках

Технические примечания

“Помино Винсанто 2014“ - вино янтарного цвета с золотистыми отблесками. Букет богатый и сложный, от аромата сухофруктов до нот спелых фруктов и обжарки. Сразу же выделяются ноты миндаля, грецкого и лесного орехов. За ними следуют оттенки кураги, инжира, ноты цукатов и цитрусовой корочки. Кислинка во вкусе прекрасно уравновешена сладостью. В целом, вкус вина округлый, гармоничный и весьма длительный.

Сопряжение: Вино хорошо само по себе, оно прекасно сочетается с различными десертами, от печенья до нежных кремов и суфле. Чудесно подходит и к фуагра, выдержанным сырам и сырам с плесенью. Рекомендуется подавать вино в больших фужерах.