FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino Vin Santo 2016



Formati

0,375 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2016

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

В Кастелло Помино зима 2016 года не была холодной: за исключением третьей недели января, погода почти всегда была мягкой и в пределах нормы. Зато осадков выпало гораздо больше среднего. Раннее раскрытие почек, которое прошло на первой неделе апреля, несомненно, объясняется температурой выше среднестатистических показателей в конце марта - начале апреля. Пробы, взятые в начале мая, чтобы подсчитать количество соцветий, показали невероятную плодовитость лозы. Цветение завершилось 15 июня, что соответствует норме. Лето было менее жарким, чем предыдущее, поэтому виноград начал набирать цвет на десять дней позже, чем в 2015 году. Сухие и солнечные дни создали оптимальные условия для созревания винограда, результатом чего стало высокое содержание сахаров с сохранением кислотной составляющей.

Характеристики территории

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

Технические примечания

Pomino Vinsanto 2016 – вино великолепного янтарного цвета с золотистыми отблесками. Букет многогранный: от кураги до лесного ореха и миндаля, с тонкой и нежной пряной нотой бадьяна и мускатного ореха. Вкус очень гармоничный, сладость прекрасно уравновешена кислотой. Финал невероятно долгий. Вино оставляет ощущение чистоты и свежести во рту.

Сопряжение: Вино хорошо само по себе, оно прекрасно 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.