

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

ЗАМОК ПОМИНО Pomino Vin Santo 2017



Formati
0,375 л

Pomino Vin Santo 2017

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

2017 год запомнился очень скудными осадками: в Кастелло Помино зима и весна были довольно засушливыми. За исключением холодного января, температура оставалась в пределах нормы: несмотря на холод в первые недели года, почки на лозе рано пробудились от зимнего сна и в последней трети марта уже начали раскрываться. Несмотря на возвращение холода в апреле, лоза не была повреждена и в мае начала цвести. К концу месяца половина виноградника уже была в цвету – раньше, чем обычно. Недостаток дождей летом не привёл ни к каким проблемам, поскольку рыхлая глубокая почва Помино и качественная её обработка спасли лозу от пересыхания. Виноград начал набирать цвет в конце июля, что было ожидаемо, учитывая общие ранние тенденции этого года.

Характеристики территории

Сорт Вино: Треббиано, Белая Тосканская Мальвазия и Сан Коломбано

Алкогольная степень: 15 %

Выдержка: 7 лет в дубовых бочонках

Технические примечания

Pomino Vinsanto 2017 – вино великолепного янтарного цвета с золотистыми отблесками. Букет вина сложный и насыщенный. Он раскрывается нотами спелых фруктов и сухофруктов, таких как курага, инжир, айва, а также нотами миндаля, цукатов из цитрусовых и лесного ореха. Пряные ноты корицы тоже очень сильны. Вкус впечатляет гармонией между сладостью и кислотой. Мягкое, тёплое, насыщенное вино с долгим послевкусием.

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.