FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino 2013



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2013

Помино Бьянко DOC

Вино Pomino Bianco рождается в одном из самых знаменитых в Тоскане регионов производства высококачественных вин. Его создают из шардоне и пино бьянко, которые уже на протяжении многих десятилетий превосходно чувствуют себя на терруаре Помино.

Климатическая тенденция

Погодные условия 2013 года в хозяйстве Помино характеризовались многочисленными снегопадами и дождями в зимний период, что, тем не менее, нельзя причислять к «чрезвычайным» событиям. Особенно важные факты, касающиеся виноградников: мы заботимся, например, о достаточных запасах воды; то же самое касается хорошего роста зеленых удобрений, высеваемых для повышения плодородия земли; сюда следует также отнести осадки, достаточно регулярные и все более интенсивные, способствующие предотвращению эрозии почв. То же самое касается температур: зимы относительно мягкие, а летом не отмечается пиков температур, превышающих норму. За исключением первой недели августа, только в редких случаях максимальные летние температуры превышали 30°C, в том числе, при сборе винограда, с начала первой недели сентября отмечались теплые солнечные дни, но более жаркие. Разница температур между днем и ночью, характерная для недель, предшествующих сбору урожая, является основополагающим фактором для образования внутри косточки основных ароматов винограда Шардоне.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Помино, Помино, Руфина
Альтиметрия: 450-730 м (1476-2395 футов)
Поверхность: 52 Ha (128 Acres)
Контакт: юго-запад
Тип почвы: песчаные и глиняные, с хорошей глубиной и слегка кислотным PH
Плотность растений: 5000 лоз/га
Разведение: Гюйо и кордоне сперонато
Возраст виноградника: 20 лет
Сорт Вино: в основном шардоне и пино бьянко, с небольшими добавлениями других сортов
Алкогольная степень: 13% Об.
Время мацерации: не осуществляется
Яблочно-молочное брожение: частично проводится в барриках
Выдержка: в ёмкостях из нержавеющей стали и в небольшой степени в барриках из французского дуба - 4 месяца в нержавеющей стали, 3 месяца в барриках, 1 месяц в бутылках

Технические примечания

Pomino Bianco 2013 – вино соломенно-жёлтого цвета с зеленоватыми отливами. Аромат фруктово-цветочный, с отчётливыми нотами ландыша, яблока и маракуйи. Минеральная основа придаёт свежесть. Финал деликатно окрашен нотами инжира и цедры цитрона. Вкус свежий, приятный и долгий.

Сопряжение: В качестве аперитива или с овощными закусками, рыбными филе или стейками, например, из лосося.

Призы и награды

Sommelier Wine Awards: Gold list
Wine Spectator: 90 Points