FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino 2014



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2014

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

Сбор урожая в регионе Кастелло ди Помино начался на протяжении последней недели августа. Несмотря на редкие дожди, в конце лета в целом установилась солнечная погода. Виноградная лоза наполнилась необходимой энергией для окончательного созревания ягод. Урожай для Pomino Bianco был собран в прохладные дни сентября. В целом этот сезон выращивания винограда позволил изготовить по-настоящему изысканное вино с цветочными нотами и ярким хрустящим вкусовым оттенком. Погода была не такой солнечной, как в предыдущие годы. Температура воздуха во время сбора винограда была невысокой, в результате чего молодые вина стали изысканными и утонченными. Это крайне важные особенности напитков из региона Помино.

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: 12,5% 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 2014 г. обладает соломенно-желтым цветом с едва различимыми зеленоватыми оттенками. Ярко выраженные яблочные и цитрусовые ноты бергамота — это первые ощутимые ароматы. Вслед за ними можно уловить оттенки банана и цветочные ноты красно-бурого шиповника. Множество ароматов — это следствие применения двух различных методик производства. Ферментация вина происходит в дубовых бочках и в стальных емкостях. Вкус вина отличается четкими минеральными нотами с мягкими вкусовыми оттенками и длительным послевкусием. (Дегустация проведена в марте 2015 г.)

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

Призы и награды

Wine Spectator: 87 Points