FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino 2015



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2015

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

2015 год в Castello di Pomino (Кастелло ди Помино) оказался удивительно благоприятным для виноградной лозы. Она пробудилась от зимнего сна в середине апреля. По сравнению с 2014 годом, за те два месяца, что проходят от завязи почек до цветения, выпало очень незначительное количество осадков, тогда как температура и давление воздуха были значительно выше. Эти прекрасные условия сформировали очень здоровый микроклимат для виноградников - низкий уровень влажности вокруг растений. Цветение прошло на первой неделе июня и оказалось невероятно быстрым. Этому способствовала высокая температура воздуха (такое начало лета обычно говорит о том, что сезон будет долгим и жарким). В июле и августе дожди выпадали нечасто, а столбик термометра редко опускался ниже 31° по Цельсию. В последние недели августа виноград, освежённый ночной прохладой, начал набирать нежные цветочные ароматы: букет, характерный для разновидностей шардоне и пино бьянко, которые входят в состав Pomino Bianco.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Помино, Помино, Руфина
Возраст виноградника: 20 лет
Сорт Вино: в основном шардоне и пино бьянко, с небольшими добавлениями других сортов
Время мацерации: 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

Когда вино в бокале, соломенные оттенки жёлтого напоминают о цвете винограда сорта шардоне в тот период, когда он спееет под летним солнцем и его зелёный начивает отливать золотом. Цветочное буйство, в котором отчётливо улавливаюся глициния и лилия, поражает обоняние. За этим следуют ароматы груши и тропических фруктов, таких как ананас и манго. Первое вкусовое впечатление – мягкое и обволакивающее; свежесть вина сочетается с его минеральным богатством, что в полной мере раскрывает особенности данного терруара.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 92 Points