FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino 2016



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2016

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

Зима 2016 года в Кастелло ди Помино не была суровой. Погода была скорее мягкой, за исключением третьей недели января. Уровень осадков, напротив, был намного выше обычного в этот период. Раннее распускание почек (на первой неделе апреля), безусловно, можно объяснить тем, что конец марта и начало апреля оказались очень тёплыми. Выборочный подсчёт соцветий, произведённый в мае, показал невероятную плодовитость растений. Цветение лозы, как всегда, проходило в соответствии с расположением каждого участка виноградника Помино над уровнем моря и завершилось 15 июня, в средние сроки окончания этой фенологической фазы. Лето выдалось гораздо менее душным и жарким, чем предыдущее, так что изменение цвета винограда началось на 10 дней позже, чем в 2015 году. Солнечная и сухая погода способствовала прекрасному созреванию винограда, что позднее отразилось в приличном содержании сахара в вине, не понизив, однако, уровень его кислотности – такую важную составляющую белых вин Помино.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло Помино, Помино
Возраст виноградника: 21 год
Сорт Вино: в основном шардоне и пино бьянко, с небольшими добавлениями других сортов
Алкогольная степень: 12,5%
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 - ёмкостях из нержавеющей стали, 1 месяц в бутылках

Технические примечания

Помино Бьянко 2016 (Pomino Bianco 2016) – вино соломенного цвета, в бокале прозрачно. В букете – настойчивые ароматы плюмерии и жасмина, с нотами абрикоса и айвы; разлитое по бокалам, вино выявляет также экзотические ароматы тропических фруктов с освежающим привкусом кардамона. Первое вкусовое впечатление – лакомое и яркое, в послевкусии – оттенки спелой малины. Структура вина гармоничная, финал долгий. Впервые дегустировалось в феврале 2017 года.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 91 Points