FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino 2017



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2017

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

2017 год запомнился как один из самых засушливых: в Кастелло Помино зима и весна на фоне не богатого дождями конца 2016 года были и вовсе сухими. Исключение составил лишь суровый январь, в остальное время температура была в пределах нормы. Несмотря на холод первого месяца года, лоза пробудились от зимнего сна рано, и к концу марта на ней стали набухать почки. Хоть в апреле температура снова опустилась, временами до 0°, нежные почки не пострадали и в мае начали быстро распускаться, не загораживая соцветий. К концу месяца лоза в поместье расцвела полностью, сильно опережая привычные сроки. Скудность летних осадков благоприятно сказалась на здоровье винограда. Глубокая почва поместья Помино и качественное её возделывание защитили растения от обезвоживания. Виноград начал набирать цвет в конце июля и, как и предвиделось, сбор урожая начался раньше, чем обычно: 7 августа.

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 - 4 месяц в ёмкостях из нержавеющей стали, 1 месяц в бутылках

Технические примечания

Соломенно-жёлтого цвета с лёгкими отблесками, Помино Бьянко 2017 имеет цветочный (ракитник) и фруктовые ароматы (сладкая груша «Вильямс» и лимон). Вкус вина - совершенное сочетание между алкогольной крепостью и бодрящей свежестью. Отличное долгое послевкусие оставляет ощущение насыщенностью ароматами.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 90 Points