FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino 2020



Formati

0,75 *л*; 1,5 *л* (Магнум)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2020

Помино Бьянко DOC

Вино из смеси изысканных сортов Шардоне и Пино Бьянко, которое появилось на высоте около 700 метров над уровнем моря, в той части Тосканы, которая наиболее подходит для производства белых вин.

Климатическая тенденция

В 2020 году почки на лозе распускались рано и равномерно. Несомненно, это было следствием мягкой зимы, когда температура ни разу не была слишком низкой. Почки раскрылись почти одновременно, из них показались ярко-зелёные листья — верный признак здоровых растений. В течение двух месяцев до сбора урожая прошло несколько регулярных дождей, в остальное время было очень солнечно. Сбор урожая для «Помино Бьянко» начался в первые дни сентября. Ягоды были сочными, с хорошим уровнем кислотности. Не только гроздья, собранные первыми, прибывали на винодельню в отличном состоянии: тёплая и сухая погода в сентябре помогла получать превосходный урожай и в следующие несколько недель, до самого конца его сбора.

Характеристики территории

Сорт Вино: Шардоне и Пино Бьянко, с небольшим добавлением комплементарных сортов
Алкогольная степень: 12,5 %
Выдержка: частично в деревянных бочках

Винификация и выдержка

Виноград собирали с максимальной аккуратностью. Уход за виноградниками, а также внимательная обработка ягод на винодельне обеспечили высокое качество продукции. С начала процесса винификации виноград и сусло оберегали от контакта с кислородом. Циклы прессования выбирались так, чтобы сусло экстрагировалось мягко. Алкогольная ферментация прошла в основном в ёмкостях из нержавеющей стали. Небольшая часть сусла ферментировалась в барриках из французского дуба. В обоих случаях процесс проходил при установленной температуре. На последнем этапе производства «Помино Бьянко» выдерживалось уже в бутылках. Только после этой завершающей стадии оно готово познакомить публику со своей текстурой и невероятной свежестью.

Технические примечания

Во время визуальной части дегустации можно отметить, что вино прозрачное и сверкающее: сияние его отблесков в бокале напоминает о солнечных днях во время сбора урожая в поместье Кастелло Помино в 2020 году. В букете улавливается множество цветочных нот, как во время весеннего цветения растений, но доминирует здесь аромат каприфоли. Вино «Помино Бьянко» обладает устойчивыми ароматами, чему способствует и выдержка на дрожжевом осадке на завершающей стадии производства.