FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino 2025



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2025

Помино Бьянко DOC

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

Климатическая тенденция

В 2025 году виноградники в поместье Помино начали пробуждаться от зимнего сна в очень благоприятных условиях: весеннее тепло способствовало раскрытию почек на лозе. Оно прошло в первой трети апреля, когда было сухо и солнечно. В следующие несколько недель погода была типичной, тогда как начало лета оказалось несколько нестандартным: температура в июне превысила средние показатели. Совсем иначе погода показала себя в июле и августе: эти месяцы были прохладнее, чем в предыдущие годы, что способствовало сохранению аромата винограда. Поскольку лоза не была пересушена, ягоды оставались упругими и свежими до полного созревания.

Характеристики территории

Сорт Вино: Шардоне и Пино Бьянко
Алкогольная степень: 12,5%
Выдержка: частично в деревянных бочонках

Винификация и выдержка

Виноград собирали максимально аккуратно. Забота о лозе на виноградниках, как и бережная обработка винограда уже на винодельне, внесли свой вклад в качество будущего вина. С момента прибытия на винодельню ягоды, а затем и сусло минимально взаимодействовали с кислородом. Прессование было мягким, чтобы экстрагировать качественное сусло. Алкогольная ферментация прошла в чанах из нержавеющей стали и частично — в барриках из французского дуба, всегда при установленной температуре. В завершение производственного процесса вино “Помино Бьянко” оставили выдерживаться уже в бутылках. Только после этого оно было готово познакомить публику со своей текстурой и удивить своей невероятной свежестью.

Технические примечания

Pomino bianco 2025 — прозрачное сверкающее вино чудесного соломенного цвета. В букете преобладают очаровательные цитрусовые ноты и аромат белых цветов. Свежее, насыщенное, минеральное. Цветочные ноты во вкусе в точности соответствуют тому, что раньше уловило обоняние. Затем проявляются мягкие ноты обжарки — напоминающие о том, что вино выдерживалось в дубовых бочках. В финале появляются те же цитрусовые ноты, что и в аромате.