



## POMINO BIANCO 2016

Denominazione Pomino Bianco DOC

Descrizione Da una delle zone della Toscana più vocate alla coltivazione dei vini bianchi, ad altitudini che raggiungono i 700 metri, un uvaggio di Chardonnay e Pinot Bianco di grande eleganza e raffinatezza.

Andamento climatico Al Castello di Pomino, l'inverno 2016 non è stato eccessivamente rigido: fatta eccezione per la terza settimana di gennaio, il clima è sempre stato relativamente mite per le medie stagionali. Per contro invece, è stata registrata una piovosità molto elevata per le medie del periodo. Il precoce germogliamento (prima settimana di aprile) è sicuramente da attribuire alle temperature decisamente calde di fine marzo-inizio aprile. I campionamenti effettuati nel mese di maggio per la stima del numero delle infiorescenze, hanno fatto registrare un'incredibile fertilità dei germogli. La fioritura nelle viti – come sempre scalare per l'altitudine crescente dei vigneti di Pomino – si è conclusa il 15 giugno, nella media di ciò che normalmente accade per questa fase fenologica. L'estate è stata ben meno afosa del 2015, tanto che l'invaiaatura dei grappoli si è spostata in avanti di una decina di giorni rispetto all'anno precedente. Le giornate soleggiate e asciutte hanno garantito una maturazione degli acini ottimale, che si è tradotta in un buon grado zuccherino senza perdita del tenore in acidità così importante per i vini bianchi di Pomino

### CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

Provenienza Castello di Pomino, Pomino

### NOTE TECNICHE

Varietà Prevalenza di Chardonnay e Pinot Bianco, con piccole parti di varietà complementari

Grado Alcolico 12,50%

Tempo di Macerazione Non svolta

Fermentazione Malolattica Svolta solo per la parte fermentata in barrique

Contenitori di affinamento Acciaio inox, con una piccola parte in barriques

Tempo di affinamento 4 mesi in acciaio, 1 mese in bottiglia

Formati disponibili 0,75 l

Note Organolettiche Pomino Bianco 2016 si presenta nel bicchiere limpido e di color giallo paglierino. Al naso ricorda l'intensità dei fiori di frangipane e gelsomino e le note fruttate di albicocca e mela cotogna; dal calice si sprigionano anche più esotici profumi di frutta tropicale e un fresco sapore di cardamomo. L'attacco in bocca è sapido e vivace, al retrogusto ricorda il lampone maturo. Struttura armonica con finale decisamente persistente. Degustato febbraio 2017.

Abbinamento Aperitivo, antipasti vegetariani, pesci da trancio come salmone

### PREMI E RICONOSCIMENTI

JamesSuckling.Com 91 Punti - 2017