ACQUISTATO IL .....

# Pomino Bianco DOC 2022 2022

## Uvaggio Chardonnay e Pinot Bianco di grande eleganza e raffinatezza




### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Ricchi di sabbia, forte presenza di scheletro, molto drenanti |
| **Esposizione** | Nord Ovest 400-750m s.l.m. |
| **Allevamento** | Spalliera con potatura a guyot semplice |
| **Densità imp.** | 4.000 ceppi per ettaro |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino bianco fermo |
| **Provenienza** | Toscana |
| **Uve** | 80% Chardonnay, 20% Pinot Bianco |
| **Gradazione** | 12,5% |
| **Temp. Servizio** | 12° |
| **Quando Berlo** | entro 2 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Primi di pesce |

**Vinificazione** Le uve vengono vendemmiate con la maggior attenzione possibile. La cura posta in vigna così come le successive lavorazioni in cantina contribuiscono a garantire un elevato livello qualitativo. Fin dall'ingresso in cantina, le uve e di conseguenza i mosti vengono trattati evitando il più possibile il contatto con l'ossigeno. I cicli di pressatura sono scelti per consentire un'estrazione dolce dei mosti. La fermentazione alcolica è condotta in serbatoi di acciaio ed un 15% in barriques di rovere francese, il tutto a temperatura controllata. Al termine del suo percorso produttivo, Pomino Bianco affina in bottiglia per qualche mese

**Sensazioni** Pomino Bianco si presenta estremamente elegante e delicato alla vista; il suo è un colore giallo paglierino brillante con delicatissime sfumature oro. Il bouquet è altrettanto gentile, delicati sentori floreali ben si armonizzano con le note fruttate. Fiori bianchi, mela verde, pera, pompelmo e le mille sfaccettature degli agrumi si ricorrono dando luogo ad un naso

estremamente equilibrato. Al palato risulta piacevolmente fresco e morbido al contempo. Persistente e lunga la sensazione aromatica.

Siamo a Est di Firenze, con gli Appennini come cornice naturale. E' qui che si trova la Tenuta di Pomino, che risale al 1500. In questo luogo magico i vigneti possono godere di un terroir unico, grazie anche alla loro leggera elevazione che li rendono tra i più alti di tutta la Toscana, beneficiando così di un microclima fresco e ventilato. Qui Chardonnay e Pinot bianco vengono lavorati sapientemente per dar vita al più classico dei vini, il Pomino Bianco, campione di finezza e di eleganza grazie anche a un moderato passaggio in barrique. Nel bicchiere si presenta di un bel colore giallo paglierino, con leggeri riflessi verdognoli. Al naso note fruttate, agrumate e tropicali. In bocca è minerale, fresco e di buona persistenza.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821