


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino

Pomino 2023



Formati
0.75 L, 1.5 L (Magnum)

Pomino 2023

Pomino Bianco DOC

Procedente de una de las zonas de la Toscana más aptas para la producción de vino blanco, a altitudes que alcanzan los 700 metros, surge una mezcla muy refinada y elegante de Chardonnay y Pinot Bianco.

Tendencia climática

La cosecha de 2023 tuvo un comienzo suave, con algunos raros días fríos y nevadas esporádicas. El despertar de la primavera trajo consigo una brotación uniforme de los viñedos. La temporada continuó con temperaturas por debajo del promedio estacional; En mayo las temperaturas fueron frescas con precipitaciones frecuentes y superiores a la media. El período estival, especialmente agosto y septiembre, fue caluroso, con una ausencia más o menos total de lluvias. La situación descrita provocó un ligero retraso en la cosecha, desarrollando la uva un aroma complejo y elegante. Los vinos de la añada 2023 son claros, refinados y con esas notas de frescura propias de la zona de Pomino.

Notas técnicas

Varietales: Chardonnay y Pinot Bianco

Alcohol: 12.5%

Maduración: parcialmente en madera

Vinificación y añejamiento

Las uvas se cosecharon con el mayor cuidado posible. El cuidado puesto en el viñedo así como los procesos posteriores en bodega ayudaron a garantizar un alto nivel de calidad. Inmediatamente después de ingresar a la bodega, la uva y consecuentemente los mostos fueron procesados en un ambiente lo más libre de oxígeno posible. Los ciclos de prensado se eligieron para permitir una extracción suave de los mostos. La fermentación alcohólica se realizó en depósitos de acero y una pequeña parte en barricas de roble francés, todo ello a temperatura controlada. Al final de su producción, Pomino Bianco se dejó madurar en botella. Sólo después de este período adicional estuvo listo para que el público descubriera su textura y frescura explosiva.

Notas de cata

Pomino bianco 2023 tiene un color amarillo pajizo. El bouquet es fresco con toques de manzana verde, pera y delicadas notas cítricas. El componente floral es muy interesante con notas que recuerdan al espino, la glicina y la retama. Combinado con este frescor típico se encuentra una sensación cremosa con toques de miel. En boca ofrece un perfecto equilibrio entre consistencia alcohólica y vivo frescor. Directo, fresco, sabroso, mineral y suave. Tiene una deliciosa armonía en sabor y aroma.