

**FRESCOBALDI**
TOSCANA

Castello Pomino Pomino Vinsanto 2014



Formati
0.375 l

Pomino Vinsanto 2014

Pomino Vinsanto DOC

Pomino Vinsanto encarna a la perfección la tradición toscana. El encuentro entre la región de Pomino, las variedades típicas y el proceso histórico de producción dan lugar a sensaciones únicas: dulzura y frescura se compensan a la perfección. La crianza y maduración prolongadas en barricas de madera dan como resultado un vino intenso y complejo con un bouquet intrigante y variado.

Tendencia Climática

La cosecha en Castello Pomino comenzó la última semana de agosto. El sol de finales de verano, aunque intercalado con un poco de lluvia, proporcionó a las vides energía para madurar plenamente las uvas, destinadas al Pomino Bianco, recolectadas en los días más frescos de septiembre. En definitiva, un año en el que la elegancia de los aromas florales persiste en nariz y su vivacidad y frescura en boca. El sol ligeramente menos intenso respecto a años anteriores y las temperaturas frescas durante las horas de cosecha, añadieron delicadeza y elegancia al mosto: aspectos sin duda importantes para la calidad de los vinos de Castello Pomino.

Notas Técnicas

Varietal: Trebbiano, Malvasia Bianca Toscana y San Colombano

Alcohol: 14.5%

Maduración: 7 en pequeñas barricas de madera

Notas de Cata

Pomino Vinsanto 2014 es de un color ámbar intenso con reflejos dorados. En nariz es variado y complejo, desde notas de frutos secos hasta notas de fruta madura y torrefactos. Las percepciones iniciales son sensaciones de almendra, nuez y avellana. A esto le siguen aromas de orejones, higos, notas de frutas confitadas y piel de cítricos. Su acidez está perfectamente equilibrada en boca por un componente dulce. En boca es en general suave, armonioso y de notable persistencia.

Maridaje: Un vino para beber, combina perfectamente con una variedad de postres, desde bollería seca hasta cremas suaves y manjar blanco. Un maridaje salado ideal con foie gras y quesos azules maduros y fuertes. Recomendado servir en copa grande.