



POMINO BIANCO 2011

DENOMINAZIONE: Pomino Bianco DOC

GENERALITÀ: Da una delle zone della Toscana più vocate alla coltivazione dei vini bianchi, un uvaggio di Chardonnay e Pinot Bianco già acclimatati da tempo.

ANDAMENTO CLIMATICO Il germogliamento della vite si è verificato con un leggero anticipo rispetto al 2010, complice un inverno mite. Tutte le altre fasi (fioritura, chiusura grappolo, invaiatura) di sviluppo della vite si sono svolte con moderazione e senza particolari problemi climatici sino a metà Agosto. Infatti durante questo periodo che è compreso tra fine Maggio, e metà Agosto le temperature medie sono state nella norma e le piogge anche se non sono state abbondanti si sono distribuite in maniera regolare. Va detto che i nostri terreni avevano una buona riserva di acqua dovuta agli ultimi autunni e inverni molto piovosi. Da metà Agosto il gran caldo ha anticipato ulteriormente il ciclo della vite. Con il risultato che i nostri acini hanno accumulato al loro interno una buonissima quantità di aromi, zuccheri e polifenoli. A Pomino le condizioni climatiche perfette per coniugare ai massimi livelli nella stessa annata aromi, freschezza e maturità zuccherina.



CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: Castello di Pomino, Pomino, Rufina

ALTIMETRIA: 450-730 m

SUPERFICIE: 52 Ha

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TIPOLOGIA SUOLO: Terreni bruni con elementi fini, su substrati arenacei-marnosi, di buona profondità, leggermente acidi

DENSITÀ IMPIANTI: 5.000 viti/Ha

ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato

ETÀ VIGNETO: 20 anni



NOTE TECNICHE

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

RESA HA: 50 hl/ha

EPOCA VENDEMMIA: Settembre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: 75% in acciaio ,25% (delle uve più mature) in barriques

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: 16-18° C in acciaio inox, 19-23° C nelle barriques

GRADI ALCOLICI: 12,5°

DURATA FERMENTAZIONE: 21 giorni

TEMPI 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

TEMPI DI AFFINAMENTO: 4 mesi in acciaio, 3 in Barrique e 1 in bottiglia

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 lt.



NOTE ORGANOLETTICHE

Pomino Bianco 20011 si presenta di un bel colore giallo paglierino, intenso e brillante. Al naso è intenso con profumi fruttati di mela, pera Williams e banana, seguiti da sentori di fiori bianchi di gelsomino e biancospino il finale è dominato da sentori di miele d'acacia e note agrumate di cedro. In bocca è intenso, elegante, morbido ed equilibrato. Si presenta fresco, ma con sentori minerali che ne sottolineano l'eleganza. Il finale è lungo e avvolgente.

ABBINAMENTO Aperitivo, antipasti vegetariani, pesci da trancio come salmone