

Pomino Bianco 2020

Castel Pomino, Pomino Bianco DOC



Dette fantastiske blend af Chardonnay og Pinot Bianco kommer fra et af de bedst beliggende hvidvins-områder i Toscana med en beliggenhed på op til 700 meter over havets overflade.

Klimaet i 2020

I foråret 2020 groede vinplanterne jævnt og tidligt på grund af den milde vinter. Skuddene voksede også jævnt og løvdækket var smukt og grønt fra starten af sæsonen, et klart præj om at planterne var sunde. I månederne før høsten, mens druerne modnedes, faldt en smule regn, men de fleste dage var solrige. Høsten af druerne til Pomino Bianco begyndte i starten af september, da druerne havde opnået fuld modenhed og et flot syreindhold. Da drueklaserne ankom i kælderen, kunne man konstatere, at det var frugt af særlig høj kvalitet.

Vinifikation og lagring

Druerne blev nænsomt høstet i hånden. Fra det øjeblik druerne kom til vinkælderen blev de presset og udsat for minimale mængder af ilt for at holde mosten frisk. Den alkoholiske gæring foregik på ståltanke, og delvist på franske egetræsfade, ved kontrollerede temperaturer. I denne periode har vinen ligget på bærm. Derefter kom vinen på flaske og lagt til lagring.

Smagsnoter

Vinen er klar og lys i farven med gyldne skær. I næsen findes florale noter, hvoraf kaprifolie er den mest fremtrædende. Smagen er dyb og struktureret med en lang eftersmag, hvilket til dels skyldes lagring på bærm.

FRESCOBALDI



Druerarter:

Chardonnay og Pinot Bianco

Alkohol: 12,5%

Lagring: Delvist på egetræsfade



★★★★★
Jyllands-Posten



★★★★
gastro



James Suckling: 92 Points

Wine Advocate: 90 Points

★★★★★ 5 stjerner af Niels Lillelund, Jyllands-Posten

★★★★ 4 stjerner af Thomas Rydberg, Ekstra Bladet

★★★★ 4 stjerner GASTRO

Gambero Rosso Winery of the year 2020

