



POMINO VINSANTO 2009

Appellation Pomino Vinsanto DOC

description Le Pomino Vinsanto est un vin de méditation qui accompagne bien les fruits secs et les desserts. Il est préférable de le servir dans de grands verres.

conditions climatiques Le bilan est très positif, surtout en ce qui concerne le niveau qualitatif optimal des raisins récoltés. Comme pour les années précédentes, le printemps 2009 a été marqué par des pluies régulières qui ont mis à l'épreuve les viticulteurs en matière de gestion de la végétation et de protection sanitaire. En revanche, elles ont permis de réapprovisionner les nappes phréatiques. Les mois de juin et juillet 2009 ont quant à eux été caractérisés par de légères précipitations, ce qui a permis de compenser le retard végétatif printanier et provoqué une maturation anticipée. Les vignes ont ainsi exprimé leur plein potentiel et les raisins sont arrivés à maturité légèrement plus tôt que l'année passée. De plus, les nuits fraîches et les journées chaudes et ensoleillées qui se sont succédé en septembre ont permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimal et de donner naissance à des vins de grande qualité. Les conditions saisonnières favorables ont offert le contexte idéal pour la mise en cave des fruits mûrs, dotés d'une bonne acidité et d'une bonne complexité aromatique.

CARACTÉRISTIQUES DU TERROIR DE PRODUCTION

PROVENANCE Castello di Pomino, Pomino

NOTES TECHNIQUES

Variété Trebbiano, Malvoisie toscane et San Colombano

degré d'alcool 14.5

durée de cuvaison 12 jours

fermentation malolactique Réalisée pendant la longue maturation en « caratello »

Durée de vieillissement 4 ans

FORMATS DISPONIBLES 0,50 l

NOTES ORGANOLEPTIQUES Le Pomino Vinsanto 2009 arbore une robe intensément dorée aux reflets ambrés. Au nez, il livre des notes de fruits confits et d'abricot sec ainsi que des arômes épicés et poivrés. L'entrée en bouche, agréablement moelleuse, évoque la douceur du sirop d'érable, suivie d'arômes persistants de nougat et de fruits secs. La complexité des arômes est couronnée par une vive fraîcheur et une finale chaleureuse qui évoque les vins distillés.

SUGGESTIONS DE DÉGUSTATION Vin de méditation, il s'accorde à merveille avec les fruits secs et les desserts. Il est préférable de le servir dans de grands verres.