



L'azienda Pomario, dei Conti Spalletti Trivelli, si trova su un piccolo poggio della campagna di Piegara in Umbria, a confine tra Umbria e Toscana. I 4 ettari di vigna, posti a 500 mslm, sono circondati dal bosco e possiedono suoli ricchi di scheletro. La continua illuminazione e l'assenza di fonti d'acqua fanno di Pomario un luogo ideale per vigna e olivo.

Pomario

Società Agricola Pomario S.r.l

Località Pomario, 06066 Piegara, PG - tel +39 0758358579 - fax +39 0647824428 - info@pomario.it - www.pomario.it
 Responsabili della produzione: Giangiaco Spalletti Trivelli (Titolare e Resp. Commerciale), Mery Ferrara (Resp. Tecnica)
 Anno avviamento: 2005 - Vini prodotti: 6 - €20.000 - Ettari: d.n.f. - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà

IL MIGLIOR VINO

Arale 2016

91

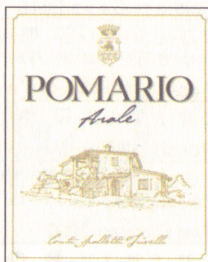
Consistenza: 31 - Equilibrio: 30 - Integrità: 30

Sensazioni: protagonista olfattivo e gustativo di questo fittissimo vino, il frutto per cui si richiama con polposità favolosamente densa ed avvolgente. Il profumo ha la potenza e l'energia espressiva sia dei vini superiormente fitti, sia dei vini ottenuti da frutto definitivamente maturo al raccolto. E poi la trasformazione enologica, che ogni cosa ha intatta lasciato e trasmesso con il nativo linfatico

ardore. Un'olfazione di lindità profonda totale. Eccellente la bilancia acido/morbida del sapore, con vene di acidità e sapidità fragranti ben profilate. La trasparenza aromatica da eccezionale enologia non è la sola qualificante nota tecnica di questo campione: il frutto ha integrità ossidativa residua ben alta, e la sua fitezza al raccolto era di rango polposo. Poi una vena di spezie ne inserita di vaniglia e di fiore l'aroma. Un gran vino, dal binomio purezza/suadanza da sogno.

Informazioni: □ - ☞19/06/17 - ☞B - €3.000 - ☞Trebiano 80%, Malvasia 20%

Impressioni del produttore: la sua sapidità e la sua struttura, che garantisce una lunga evoluzione, ribaltano il rapporto stereotipato tra vini bianchi e rossi.



GLI ALTRI VINI

MUFFATO DELLE STREGHE 2014

C: 32 - E: 29 - I: 27 - ☞ - ☞: 500 - ☞: Sauvignon 10%

SARIANO SANGIOVESE 2014

C: 31 - E: 29 - I: 28 - ☞ - ☞: 4.000 - ☞: Sangiovese

RUBICOLA SANGIOVESE 2016

C: 29 - E: 29 - I: 29 - ☞ - ☞: 4.000 - ☞: Sangiovese

RONDIROSE 2016

C: 30 - E: 29 - I: 28 - ☞ - ☞: 1.000 - ☞: Merlot

BATTICODA 2016

C: 28 - E: 28 - I: 27 - □ - ☞: 2.000 - ☞: Trebbiano 70%, Malvasia 10%, Grechetto 10%

Commento Conclusivo

Tre ottimi rossi, con il Sariano Sangiovese 2014 che spicca per intensità e fitezza presenta Pomario. Di particolare pulizia è invece l'aroma ossidativo la ciliegia del Rubicola Sangiovese 2016, il più prestante in aroma. Di eccezionale potenza in specialità il bianco delle Streghe 2014, che con la sua pesca dalla spezia di zafferano e zafferano, evoca un Sauternes. Gran vino è infine il bianco Arale 2016. Rari in Umbria i campioni della sua fitezza, della sua morbidezza armoniosa, della sua potenza trasformativa, complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi

IP complessivo: 87,33 (-0,38%); (QT) 8,31

Indici complessivi: C: 30,16 - E: 29 - I: 30,16