FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2003



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2003

Pomino Bianco DOC

Der Pomino Vendemmia Tardiva, bernsteinfarben, mit leichten Orangeschattierungen, voll im Geschmack, samtig und cremig, hervorragend zu Blauschimmelkaese, aber auch allein als Meditationswein.

Klimaverlauf

Auf Castello di Pomino, das sich auf den Ausläufern des Appenins in einer kühleren Klimazone als der Rest der Region befindet, war die Weinlese der Erinnerung würdig und die Trauben haben nicht unter der Sommerhitze gelitten. Die Quantität war gering unter dem Durchschnitt. Vor allem die Chardonnay Trauben waren optimal ausgereift und in den höher gelegenen Zonen zwischen 600 m und 700 m erreichten die Trauben eine hervorragende Qualität. Im Keller traten sehr intensive Duftnoten an Frucht hervor, mit hervorragender aromatischer Komplexität und mit einer ausgeprägten Struktur gekennzeichnet.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Alimetrie: Da 600 a 730 m ü.M.
Exposition: Süden
Typologie des Erdbodens: tiefsauerer Schiefer
Dichte der Anlage: 5.500 Reben/ha
Aufzucht: Spalierdraht
Alter des Weinbergs: 11 Jahre
Weinsorte: 70% Chardonnay, 10% Traminer Aromatico, 10 % Pinot Bianco, 10% Pinot Grigio
Mazerationszeit: keine
Malolaktische Gärung: keine
Ausbau: französische Barriques - 12 Monate

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich in einem intensiven Bernstein mit goldenen Reflexen und von guter Farbdichte. Er betört die Nase mit fruchtigen Düften und Zitrusaromen wie getrocknete Aprikosen, Feigen und Pflaumen, mit einem Hauch Orangenblüte und Honig. Fein und elegant im Mund, geschmeidig und perfekt ausgewogen. Im Abgang cremig, frisch und angenehm süß, mit Zitrusfrüchten ausklingend.

Kombination: Als Begleiter zu Blauschimmelkäse wie Gorgonzola oder – für experimentierfreudige Genießer – zu foie gras. Ansonsten empfiehlt er sich als einzigartiger Tropfen für besinnliche Gelegenheiten.