


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino Vendemmia Tardiva 2006



Formati
0,50 l

Pomino Vendemmia Tardiva 2006

Pomino Bianco DOC

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

Klimaverlauf

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rufina

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.