

## Pomino Vendemmia Tardiva 2006



# 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.