FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vendemmia Tardiva 2007



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vendemmia Tardiva 2007

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

Gleich zu Beginn der dritten Augustwoche erwies sich die Weinlese von Marchesi de` Frescobaldi als ausgesprochen gut, was vor allem dem günstigen Witterungsverlauf zu verdanken ist. Im Winter 2006/2007 profitierten die toskanischen Weinberge von einem besonders milden Klima, dem Mildesten seit 1950. Der Herbst war ebenso mild, so dass die Stöcke ihre Blätter erst spät abwarfen. Diese positiven Umstände ermöglichten es den Weinbergen, nötige Reserven für eine optimale und viel versprechende Weinlese anzulegen. Im Frühjahr führten das gemäßigte Klima, die geringen Niederschlagsmengen und der fehlende thermische Stress zu einem guten phytosanitären Zustand der Trauben. Dank sommerlicher Temperaturen im April (in der Maremma wurden bis zu 30°C gemessen) wurde das Wachstum stark beschleunigt und fand im Durchschnitt 2-3 Wochen früher als in den letzten Jahren statt. Die Temperaturen im Juli waren hoch, doch Mitte Juli gingen die Temperaturen zurück und im August regnete es ergiebig.. Die Traubenreifung ging schrittweise voran, bei optimalen klimatischen Bedingungen, tagsüber warm und sonnig, nachts kühl.

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.