FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 1992



Formati

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 1992

Pomino Vinsanto DOC

Ein Wein für besinnliche Gelegenheiten, der gut zu Trockenfrüchten und süßem Gebäck passt. Es wird empfohlen, ihn in großen Gläsern zu servieren.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Weingüter Frescobaldi
Exposition: Süd-Westlich
Typologie des Erdbodens: Brauner Boden mit feinen Elementen auf gut tiefliegendem Mergel-Sandstein-Untergrund, leicht säuerlich.
Dichte der Anlage: 5.500 Weinreben/Ha
Aufzucht: Doppelter Guyot und Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: 7 Jahre
Weinsorte: Chardonnay, Trebbiano und kleiner Anteil an Sangiovese
Malolaktische Gärung: Während der langen Reifung in Barriquet erfolgt.
Ausbau: Holzfässer (Caratelli) aus französischer Sommereiche - 3 Jahre

Technische Anmerkungen

Leuchtende Bernsteinfarbe, Düfte von Haselnüssen und Mandeln und gewürzige Elemente, Im Mund ist er cremig, süß, ohne süßlich zu wirken.

Kombination: Ein Wein für besinnliche Gelegenheiten, der gut zu Trockenfrüchten und süßem Gebäck passt. Es wird empfohlen, ihn in großen Gläsern zu servieren.