FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Pomino
# Pomino Vin Santo 1993




Formati

# Pomino Vin Santo 1993

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.