

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Vin Santo 1997



Formati

# Pomino Vin Santo 1997

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.

## Klimaverlauf

Für den Wein der Toskana war es ein außergewöhnlicher Jahrgang. Die Sonnentage im September und in der ersten Oktoberzeit haben endgültig für eine beste Qualität mitgeholfen.

## 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.