


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino Vinsanto 1997



Formati

Pomino Vinsanto 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.