

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Vinsanto 2000



Formati

# Pomino Vinsanto 2000

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

## 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 im Fass

**Ausbau:** 4 Jahre

## Technische Anmerkungen

Ein Wein von intensiver und leuchtender Bernsteinfarbe. Die Nase nimmt einen beachtlichen Reichtum an Düften wahr, die von Sultaninen über Trockenobst bis zu kandierten Früchten reichen, mit Anklängen an exotische Gewürze. Dicht, ausgewogen und frisch, mit einer Säure ausgestattet, die die süße Komponente ausgleicht, verlässt er den Mund überraschend sauber. Es wird empfohlen, ihn in großen Gläsern zu servieren.

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