FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2000



Formati

Pomino Vin Santo 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.