FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2002



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2002

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

Dank der günstigen Höhenlage litt der Weinberg von Castello di Pomino nur leicht unter dem klimatischen Saisonverlauf, der vielen anderen Gebieten der Toskana zu schaffen machte. Die Temperaturen hielten sich ziemlich konstant, und die Winde erlaubten den Trauben rasch zu trocknen. Die weißen auf Castello di Pomino geernteten Beeren, deren Lese Anfang September einsetzte, waren von ausgezeichneter Qualität. Die Trauben der Sorten Chardonnay, Pinot Bianco und Pinot Grigio gelangten in optimalem Reifezustand in die Kellerei und ergaben Weine von Struktur, reichen Aromen und Fruchtigkeit. Es war ein Ausnahmejahrgang für den Wein in der Toskana. Die Sonnentage im September und Anfang Oktober haben definitiv dazu beigetragen, dass beste Qualität geerntet werden konnte. Die sehr niedrigen Durchschnittstemperaturen im Frühjahr hatten zu einer verspäteten Blüte und Fruchtbildung geführt. Der Sommer war nicht so heiß wie gewohnt in der Toskana, eher regnerisch und feucht. Erst im September stellte sich heraus, dass es ein großer Jahrgang würde. Die Sonne und die guten Temperaturen sicherten eine graduelle und progressive Reifung, die so kräftig war, dass man einen Jahrhundertjahrgang erwarten konnte.

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.