FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2005



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2005

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

Nach einem Jahr mit starken Klimaschwankungen, die einhergingen mit einer sorgfältigen Pflege bestimmter Anbaugebiete, war keine bessere Ernte zu erwarten. Die ausgezeichnete Qualität der Trauben, die von den verschiedenen Frescobaldi-Weingütern stammen, zeigt, wie wichtig die gewissenhafte Arbeit im Weinberg ist. Wo die Weinstöcke auf tiefem, gut dräniertem Boden wurzeln und die Pflanzen akkurat gepflegt und ausreichend entlaubt wurden, weisen die Beeren höchstes Niveau auf.

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: Trebbiano, Malvasia toscana und San Colombano
Malolaktische Gärung: während der langen Reifung im Fass
Ausbau: 4 Jahre

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich in einem kräftigen, glanzhellen Bernstein. Seine vielfältigen Aromen reichen von Rosine, Honig, Dörrobst wie Feige und Pflaume bis hin zu würzigen Vanille- und Kaffeenoten. Am Gaumen zeigt er sich weich, frisch, vollmundig, ausgewogen und weist Noten von gerösteten Mandeln, Haselnüssen und Trockenfrüchten auf. Säure und Süße sind perfekt ausbalanciert, der Abgang ist lang und elegant und klingt sauber und trocken aus.

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