FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2006



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 2006

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

Der Frühling war mild, es fielen wenig Niederschläge und gab keinen thermischen Stress, so dass die Trauben einen guten phytosanitären Zustand aufwiesen. Ende Mai kam es zu einem plötzlichen Temperatursturz, der zwar keine Schäden anrichtete, jedoch eine leichte Verzögerung der Phenolbildung und einen höheren Prozentsatz nicht bestäubter Blüten zur Folge hatte, wodurch es weniger Früchte, dafür aber umso gesündere gab. Im Juli herrschten hohe Temperaturen, der August hingegen zeigte sich kühl mit mäßigen Niederschlägen. Diese unterschiedlichen thermischen Bedingungen ermöglichten allen weißen und roten Rebsorten, sehr interessante Aromaeigenschaften zu entwickeln, Aromen reich an Intensität und Komplexität. Der leichte Sommerregen sorgte für die nötige Bewässerung und unterstützte den Farbwechsel der Trauben. Kurzum also günstige Bedingungen für das Gedeihen der Trauben.

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
Alkoholischer Grad: 14,50%
Malolaktische Gärung: während der langen Reifung im Fass
Ausbau: 4 Jahre

Technische Anmerkungen

Pomino Vinsanto 2006 ist goldfarben, kristallklar und leuchtend. Der Geruch ist sehr aromatisch, duftend mit Noten von Honig und Trockenfrüchten zusammen mit Muskatnuss und Zimt. Der Geschmack ist lieblich, frisch und zeigt Röstnoten von Mandel und Haselnuss. Im Abgang süß und hervorragend anhaltend.

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