

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Vinsanto 2007



Formati  
0,50 l

# Pomino Vinsanto 2007

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:** 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 2007 leuchtet goldgelb und sauber im Glas. Sein Duft ist intensiv und erinnert an Trockenfrüchte, Honig und gelbe Blumen, gefolgt von würzigen Lebkuchen und Zimt. Im Mund ist der Wein, harmonisch und äußerst nachhaltig.

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