FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Vin Santo 2007



Formati

0,50 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Vin Santo 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.