FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2003



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2003

Pomino Bianco DOC

Er stammt aus einer der Gegenden der Toskana, die für den Anbau von Weißweinsorten besonders geeignet ist. Die Trauben dieser eleganten und raffinierte Cuvée stammen von Reben der Sorten Chardonnay und Pinot Bianco, die auf einer Seehöhe von bis zu 700 m gedeihen.

Klimaverlauf

Auf Castello di Pomino, das sich auf den Ausläufern des Appenins in einer kühleren Klimazone als der Rest der Region befindet, war die Weinlese der Erinnerung würdig und die Trauben haben nicht unter der Sommerhitze gelitten. Die Quantität war gering unter dem Durchschnitt. Im Keller traten sehr intensive Duftnoten an Frucht hervor, mit hervorragender aromatischer Komplexität und mit einer ausgeprägten Struktur gekennzeichnet.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Schloss von Pomino, Pomino, Rùfina
Alimetrie: 450-730 m
Exposition: Südlich, Süd-westlich
Typologie des Erdbodens: Brauner Boden mit feinen Elementen auf gut tiefliegendem Mergel-Sandstein-Untergrund, leicht säuerlich
Dichte der Anlage: 5.500 Weinstöcke/Ha
Aufzucht: Doppelter Guyot und Abläufer-Kette
Alter des Weinbergs: Ca. 20 Jahre
Weinsorte: Vorwiegend Chardonnay und Pinot Bianco, mit kleinen Anteilen von Zusatztrauben
Mazerationszeit: Keine Mazeration
Malolaktische Gärung: Teilweise erfolgt
Ausbau: Inox-Stahl und ein kleiner Teil in Barriques

Technische Anmerkungen

Eine strohgelbe Farbe mit leichtem goldenen Schimmer. Die Düfte werden anfangs von würzigen Elementen charakterisiert, begleitet von fruchtigen Sensationen.

Kombination: Hülsenfrüchtesuppe, Nudeln mit weißer Soße (ohne Tomate) Kalte Fleischsalate mit Mayonnaise,, Fischvorspeisen und delikate Fischplatten.