FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2004

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2004

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

Am Schloss von Pomicino, in der Provinz Florenz, begann die Weinlese am 20. September mit den Chardonney-Trauben, die für den Pomino Bianco bestimmt sind. Die Weintrauben sind von bester Qualität und die erheblichen thermischen Schwankungen haben die Trauben mit eleganten und vielfältigen Aromen bereichert.

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: Keine Mazeration
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.