FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2006



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2006

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

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: 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
Malolaktische Gärung: nur in den Barriques
Ausbau: in Edelstahltanks, 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.

Preise und Auszeichnungen

AIS Duemilavini: 4 grappoli