FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Pomino
# Pomino 2007




Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Pomino 2007

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

Gleich zu Beginn der dritten Augustwoche erwies sich die Weinlese von Marchesi de` Frescobaldi als ausgesprochen gut, was vor allem dem günstigen Witterungsverlauf zu verdanken ist. Im Winter 2006/2007 profitierten die toskanischen Weinberge von einem besonders milden Klima, dem Mildesten seit 1950. Der Herbst war ebenso mild, so dass die Stöcke ihre Blätter erst spät abwarfen. Diese positiven Umstände ermöglichten es den Weinbergen, nötige Reserven für eine optimale und viel versprechende Weinlese anzulegen. Im Frühjahr führten das gemäßigte Klima, die geringen Niederschlagsmengen und der fehlende thermische Stress zu einem guten phytosanitären Zustand der Trauben. Dank sommerlicher Temperaturen im April (in der Maremma wurden bis zu 30°C gemessen) wurde das Wachstum stark beschleunigt und fand im Durchschnitt 2-3 Wochen früher als in den letzten Jahren statt.

## 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.