

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino 2008



Formati  
0,75 l

## Pomino 2008

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 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus: sie hatten weniger Beeren. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August in der Toskana einen leichten Wachstumsschub bewirken. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig, die Niederschläge ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten.

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** Schloss von Pomino, Pomino, Rufina

**Alimetric:** 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

## Technische Anmerkungen

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