FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2009

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

Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. In den Monaten Juni und Juli fielen hingegen nur geringe Niederschläge, wodurch die Wachstumsverzögerung vom Frühjahr wieder ausgeglichen werden konnte. Die Weinreben gediehen somit prächtig, die Traubenreife trat im Vergleich zum Vorjahr etwas früher ein. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen, wodurch große Weine zu erwarten sind. Der günstige Klimaverlauf bot ideale Bedingungen, um der Weinkellerei reife Früchte, mit der genau richtigen Säure und komplexen Aromen zu liefern.

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 - 4 Monate im Edelstahltanks, 3 in Barriques und 1 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Dem Auge präsentiert er sich sauber in einem schönen Strohgelb mit funkelnden Reflexen. In der Nase ist er intensiv und verströmt deutliche, elegante Aromen von weißen Blüten wie Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von Anklängen an weißfleischige Früchte wie Apfel, Birne, Pfirsich und Banane. Sein Bouquet wird ergänzt von feinen mineralischen Noten. Im Mund erweist er sich als kräftig, weich und geschmeidig und zeigt eine raffinierte, ausgewogene Eleganz. Er ist diskret vollmundig und angenehm frisch. Insgesamt ein erfrischender und sehr feiner Wein mit langem, harmonischem Abgang.

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