FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2010

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2010

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 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein.

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 in einem sauberen, intensiven Strohgelb mit funkelnden Reflexen. In die Nase steigen kräftige, deutlich elegante Aromen hellfleischiger Früchte wie Apfel, Birne, Pfirsich und Banane, gefolgt von weißen Blüten wie Maiglöckchen und Weißdorn. Im Mund ist er intensiv, elegant und sehr weich, harmonisch und ausgewogen. Schöne Balance von Frische und Vollmundigkeit. Ein frischer und sehr feiner Wein mit langem, geschmeidigem Abgang.

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