FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2011

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2011

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

Aufgrund des milden Winters erfolgte der Austrieb etwas früher als 2010. Alle weiteren Entwicklungsstadien (Blüte, Traubenbildung, Farbwechsel) gingen moderat und bis Mitte August unauffällig von statten. Die Temperaturen zwischen Ende Mai bis Mitte August lagen in der Norm, und es regnete ausreichend, wenn auch nicht üppig. Glücklicherweise hatte der Boden dank des regenreichen Herbstes und Winters genügend Wasserreserven. Ab Mitte August beschleunigte die große Hitze dann die Entwicklung der Weinreben derart, dass die Beeren eine hohe Konzentration an Aromen, Zucker und Polyphenolen aufweisen konnten. Beste klimatische Voraussetzungen ergeben einen Wein von höchster Güte, bei dem in einem einzigen Jahrgang Aromen, Frische und Zucker gleichermaßen optimal zur Geltung kommen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Alimetrie: 450-730 m
Weinsorte: Vorwiegend Chardonnay und Pinot Bianco, mit kleinen Anteilen von Zusatztrauben
Alkoholischer Grad: 12,50%
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

Der Pomino Bianco 2011 glänzt im Glas in einem schönen, kräftigen Strohgelb. Die Nase registriert zunächst fruchtige Aromen von Apfel, Williamsbirne und Banane, gefolgt von dem Duft weißer Blüten wie Jasmin und Weißdorn. Zum Schluss erinnert er an Akazienhonig und Zedernholz. Im Mund wirkt er intensiv, elegant, weich und balanciert. Frische geht einher mit mineralischer Eleganz. Im Abgang lang und geschmeidig.