


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2012



Formati
0,75 l

Pomino 2012

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 Weinlese war im Sommer von hohen Temperaturen und verhaltenen Niederschlägen gekennzeichnet. Das besonders trockene Klima begünstigt. Außergewöhnlich spannend und abwechslungsreich zeigte sich die Weinlese auf Gut Pomino. Als Protagonist trat der Chardonnay auf: Noch nie zuvor erstreckte sich die Ernte über eine derart lange Zeitspanne und bescherte uns Tausend und eine Nuance.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Schloss von Pomino, Pomino, Rufina

Altimetrie: 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: 5.000 Weinstöcke/ha

Aufzucht: Doppelter Guyot und Abläufer-Kette

Alter des Weinbergs: 20 Jahre

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

Dem Auge präsentiert er sich in einem schönen, kräftigen Gelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase überrascht er mit seinem Duft nach weißen Blüten wie Maiglöckchen und Jasmin gefolgt von Aromen hellfleischiger Früchte wie Apfel und Birne. Abgerundet wird das Bouquet durch zarte, mineralische Noten. Pomino Bianco ist und bleibt ein eleganter, ausgewogener und frischer Wein mit langem, geschmeidigem Abgang. Degustiert im Dezember 2012

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