


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2013



Formati
0,75 l

Pomino 2013

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

2013 waren auf Gut Pomino häufige Schnee- und Regenfälle zu verzeichnen, die sich jedoch im Rahmen bewegten. Für die Weingärten waren sie sogar optimal. So konnten die Wasservorräte wunderbar aufgefüllt werden und die Gründüngungspflanzen, die der Humusanreicherung dienen, konnten gut gedeihen. Der Regen war stets regelmäßig und nie allzu heftig, womit einer Bodenerosion vorgebeugt werden konnte. Ähnlich verhielt es sich mit den Temperaturen: Der Winter war relativ mild und die Spitzentemperaturen im Sommer lagen nie außerhalb der Norm. Nur in der ersten Augustwoche lagen die Temperaturen manchmal über 30°. Während der Ernte in der ersten Septemberwoche war es warm und sonnig, jedoch nie schwül. Die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht in den Wochen vor der Lese waren entscheidend für die Entwicklung der wichtigsten Aromen der Chardonnay-Traube.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Schloss von Pomino, Pomino, Rufina

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: 5.000 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: 13%

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 2013 präsentiert sich strohgelb mit leicht grünlichen Reflexen. In der Nase blumig mit deutlichen Maiglöckchen sowie fruchtige Anklänge an Apfel und Maracuja. Mineralisch und frisch. Gegen Ende ein Hauch Zedernrinde und Feige. Im Mund äußerst frisch, rund und lang.

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

Preise und Auszeichnungen

Sommelier Wine Awards: Gold list

Wine Spectator: 90 Punkte