FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2015

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2015

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

Das Klima 2015 verlief auf Castello di Pomino besonders günstig. In der zweiten Aprilhälfte erwachten die Rebstöcke aus ihrem Winterschlaf. Zwischen Knospenbildung und Blüte vergingen 2 Monate, in denen es weniger regnete als 2014, Luftdruck und Temperatur lagen hingegen über den Werten des Vorjahres. Diese Parameter sorgten im Weinberg für ein gesundes Mikroklima mit geringer Luftfeuchtigkeit und trockener Vegetation. Die Blüte begann in der ersten Juniwoche überraschend schnell, was auf die hohen Temperaturen zurückzuführen war – ein Vorspiel auf den besonders langen und heißen Sommer. Zwischen Juli und Mitte August regnete es nur spärlich, die Durchschnittstemperaturen sanken in diesem Zeitraum nie unter 31°C. In den letzten Augustwochen wurde es nachts kühler und in den Beeren konnten sich zarte Blumenaromen bilden: das typische Bouquet von Chardonnay und Pinot Bianco, die später zum Pomino Bianco vermählt werden.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Alimetrie: 450 – 730 m ü. M.
Exposition: Südosten
Typologie des Erdbodens: Braune Böden mit feinen Bestandteilen auf sandig-mergeligen Substraten mit allerhand Tiefe; leicht sauer
Dichte der Anlage: 5.000 Rebstöcke pro Hektar
Aufzucht: Guyot und Doppelbogen
Alter des Weinbergs: 20 Jahre
Weinsorte: Überwiegend Chardonnay und Pinot Bianco, mit kleinen Anteilen anderer Traubensorten
Alkoholischer Grad: 12,50%
Mazerationszeit: keine
Malolaktische Gärung: Sie findet nur bei dem Anteil statt, der in Barriquefässern gärt
Ausbau: Edelstahl; ein kleiner Anteil wird in Barriquefässern ausgebaut - 4 Monate in Edelstahl, 3 Monate in Barriquefässern und 1 Monat Flaschenreifung

Technische Anmerkungen

Im Glas erinnert das Strohgelb an die Schale der Chardonnay-Traube im Sommer, wenn, bedingt durch die Reifung, das Grün den Gelbtönen weicht. In der Nase eine Explosion an Blumendüften, darunter süße Glyzine und intensive Lilie, gefolgt von Birne und tropischen Früchten wie Ananas und Mango. Am Gaumen zeigt er sich weich und rund, seine Frische in Kombination mit Mineralität verweist deutlich auf das Terroir von Pomino. Verkostet im April 2016

Kombination: Hervorragend als Aperitif; bestens auch zu Gemüse-Antipasti oder zu in Scheiben serviertem Fisch wie etwa Lachs.

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 92 Punkte