FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2017



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2017

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 Jahr 2017 wird wegen seiner geringen Niederschläge in Erinnerung bleiben. Auf Castello Pomino waren der Winter und Frühling tatsächlich ziemlich trocken, wie auch das Jahresende 2016. Abgesehen vom strengen Winter im Januar, lagen die Temperaturen im Normbereich. Trotz der Kälte Anfang des Jahres, wurden die Knospen bald aus ihrem Winterschlaf erweckt und in der zweiten Märzhälfte zeigten sich die ersten Keime. Die wiederkehrende Kälte um die Nullgradgrenze im April schadete den Sprösslingen keineswegs; im Mai wuchsen sie rasch und ließen den Blütenstand erkennen. Am Monatsende blühte bereits die Hälfte der Weinberge, also deutlich früher als üblich. Die ausbleibenden Niederschläge im Sommer begünstigten eine gesunde Entwicklung der Beeren. Die frische und tiefe Erde von Pomino sowie die optimale Bodenbehandlung konnten die Pflanzen vor Wasserstress bewahren. Der Farbumschlag der Beeren fand in der zweiten Julihälfte statt. Wie bei diesem frühreifen Jahr zu erwarten war, begann die Lese bereits am 7. August.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino
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: 21 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 Stahltanks, 1 Monat in der Flasche

Technische Anmerkungen

Von strohgelber Farbe mit zartem Glanz präsentiert sich der Pomino Bianco 2017 mit blumigen Aromen von Ginster und fruchtiger Williamsbirne und duftender Zitrone. Am Gaumen perfekte Balance zwischen Alkohol und lebhafter Frische. Ein optimal nachhaltiger Wein mit einem angenehm aromatischen Nachklang.

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

Preise und Auszeichnungen

JamesSuckling.Com: 90 Points