FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2022



Formati

0,75 l, 1,5 l (Magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2022

Pomino Bianco DOC

Aus einem der für die Produktion von Weißweinen am besten geeigneten Gebiete der Toskana, in Höhenlagen von bis zu 700 Metern, eine Traubenmischung von Chardonnay und Pinot Blanc von großer Eleganz und Raffinesse.

Klimaverlauf

Die klimatische Entwicklung dieses Jahrgangs war Ende Mai durch eine recht frühe Blüte in den Weinbergen gekennzeichnet: In dieser Zeit wurden die für die Sommermonate typischen Temperaturen gemessen. Es ist kein Zufall, dass der Sommer 2022 als einer der längsten der letzten Jahre in die Geschichte eingehen wird. In der ersten Hälfte des Sommers beschleunigten die Pflanzen die Wachstumsphase der Triebe und den Ansatz der Blütenstände. Im Juli passten sich die Reben jedoch an die Außenumgebung an und verlangsamten ihren Anfangsschwung, um sich vor der Sommerhitze zu schützen. Der verheißungsvolle Regen an Mariä Himmelfahrt Mitte August führte schließlich zu Most, der klar im Aussehen und wohlriechend im Geschmack war.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Vorherrschender Anteil von Chardonnay und Pinot Blanc, mit kleinen Anteilen an ergänzenden Sorten
Alkoholischer Grad: 12,5 %
Ausbau: Teilweise in Holz

Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben wurden so sorgfältig wie möglich geerntet. Die Sorgfalt im Weinberg und die anschließende Arbeit im Keller haben zu einem hohen Qualitätsniveau beigetragen. Von dem Moment an, in dem die Trauben und folglich auch die Moste in den Keller gelangen, werden sie so weit wie möglich unter Vermeidung des Kontakts mit Sauerstoff verarbeitet. Die Presszyklen wurden so gewählt, dass eine schonende Extraktion der Moste möglich ist. Die alkoholische Gärung fand in Stahltanks und zu einem kleinen Teil in Barriques aus französischer Eiche statt, alles bei kontrollierter Temperatur. Am Ende seiner Produktionszeit reifte der Pomino Bianco in der Flasche. Erst nach dieser weiteren Periode war er bereit, seine Struktur und Frische bekannt zu machen.

Technische Anmerkungen

Kombination: Pomino Bianco 2022 erscheint strohgelb in der Farbe glänzend, fast kristallin, mit leichten grünlichen Reflexen. Das Bouquet präsentiert sich, wie in seiner DNA, mit deutlichen Noten von grünem Apfel und Birne, aber ebenso intensiv ist die blumige Komponente mit einem reichen Bouquet von weißen und gelben Blumen, darunter Limette, Weißdorn, Glyzinie, Lilie und Mimose. Der olfaktorische Abgang erinnert an exotische Früchte wie Mangos, flankiert von Noten von Akazienhonig. Im Mund ist er geradlinig, sehr frisch, leicht würzig und mineralisch. Auch im Abgang wird der „bergige" Charakter durch eine angenehme Frische mit Zitrustönen unterstrichen.