

## Castello Pomino Pomino 2025



# Pomino 2025

Pomino Bianco DOC

Aus einer der für die Produktion von Weißweinen besonders gut geeigneten Regionen der Toskana, in Höhenlagen von bis zu 700 Metern, stammt diese Cuvée aus Chardonnay und Pinot Bianco von großer Eleganz und Raffinesse.

## Klimaverlauf

Im Jahr 2025 war der Vegetationsbeginn in den Weinbergen der Tenuta Pomino von milden Temperaturen geprägt, die es den Knospen ermöglichten, aus ihrer winterlichen Ruhe zu erwachen. Der Austrieb, der in der ersten Aprildekade erfolgte, war durch sonnige und regenfreie Tage geprägt. In den folgenden Frühlingswochen verlief der Witterungsverlauf regelmäßig, während der Beginn des Sommers deutlich abwich: Im Juni wurden Temperaturen weit über dem Durchschnitt gemessen. Ganz anders verliefen hingegen die Monate Juli und August, als Temperaturen unter dem Durchschnitt der letzten Jahre gemessen wurden – ein sehr positiver Faktor für die Erhaltung der Sortenaromen. Dadurch hatten die Reben keinen Wasserstress und die Trauben blieben bis zur Reife prall und frisch.

## Merkmale des Gebiets

**Weinsorte:** Chardonnay und Pinot Bianco

**Alkoholischer Grad:** 12,5 %

**Ausbau:** teilweise im Holz

## Vinifizierung und Ausbau

Die Trauben wurden mit höchster Sorgfalt verlesen. Die Sorgfalt im Weinberg sowie die anschließende Verarbeitung in der Kellerei haben dazu beigetragen, ein hohes Qualitätsniveau zu gewährleisten. Bereits beim Eintreffen in der Kellerei wurden die Trauben und folglich auch die Moste verarbeitet, wobei der Kontakt mit Sauerstoff so weit wie möglich vermieden wurde. Die Presszyklen wurden so gewählt, dass eine schonende Extraktion der Moste stattfinden konnte. Die alkoholische Gärung erfolgte überwiegend in Edelstahltanks und zu einem kleinen Teil in Barriques aus französischer Eiche, alles bei kontrollierter Temperatur. Am Ende des Herstellungsprozesses reifte der Pomino Bianco noch eine Zeit lang in der Flasche. Erst nach dieser weiteren Reifephase war er bereit, dem Publikum seine Struktur und seine ausgeprägte Frische zu zeigen.

## Technische Anmerkungen

Der Pomino Bianco 2025 präsentiert sich in klarem, brilliantem Strohgelb. In der Nase zeigen sich ausgeprägte Zitrusnoten sowie Anklänge von weißen Blüten. Am Gaumen erweist er sich frisch, salzig und mineralisch. Ein Wein, der am Gaumen erfrischt, mit floralen Noten, die die Eindrücke der Nase wieder aufgreifen, sowie mit leicht gerösteten und zart cremigen Nuancen, die auf den Ausbau im Holz zurückgehen. Auch im Abgang zeigen sich erneut schöne zitrische Anklänge.