

## Pomino Bianco, Pomino DOC

*Frescobaldi – Castello Pomino, Toskana*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay, Pinot Bianco
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	florale Aromen, fein mineralisch, harmonisch
Alkohol:	12,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu mittelkräftigen Fleischgerichten, asiatischen Gerichten, Wildgeflügel und Schweinefleisch
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 17 89

### Charakteristika

Intensive Aromen von weißen Blüten wie Maiglöckchen und Weißdorn, gefolgt von Anklängen an Apfel, Birne, Pfirsich und Banane. Im Mund kräftig und zugleich weich und geschmeidig mit einer raffinierten, ausgewogenen Eleganz.

### Klima/Terroir

Die Weinberge von Pomino sind die höchsten der Toskana. Die Reben gedeihen auf 300 bis 750 Metern in einem ziemlich kühlen und windigen Klima. Die hohe Lichtintensität begünstigt die Effizienz der Photosynthese und somit den Reifungsprozess, insbesondere die Synthese aromatischer Substanzen in weißen Trauben.

### Ausbau

Dach der selektiven Lese werden die Trauben schonend gepresst und vergoren. Er reift 3 Monate in Barriquefässern und anschließend noch 1 Monat auf der Flasche.

### Das Weingut

Leicht und mineralisch mit Eleganz und Finesse - Pomino ist ein Juwel, versteckt auf einer Höhe von 700 m umgeben von toskanischen Wäldern mit Mammutbäumen, Fichten und Kastanien.

Die Weinbautradition geht bis in das 16. Jahrhundert zurück, jedoch machte das Weingut erst Mitte des 19. Jahrhunderts auf sich aufmerksam, als Leonia degli Albizzi, die Frau von Angiolo Frescobaldi wesentliche Neuerungen einführte. Die in der Bourgogne geborene Leonia war kühn genug die erste nur mit Schwerkraft arbeitende Kellerei in Italien zu erbauen und die ersten Chardonnay und Pinot Noir Reben anzupflanzen. Der Erfolg gab ihr Recht und so wurde dem einzigartigen Terroir 1984 der DOC-Status zuerkannt.

