

Pomino Benefizio Riserva, Pomino DOC*Frescobaldi – Castello Pomino, Toskana*

Kategorie:	Weißwein
Rebsorte:	Chardonnay
Geschmack:	trocken
Kurzbeschreibung:	florale Aromen, fruchtbetont, weich und rund
Alkohol:	13,5 vol. %
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu hellem, geschmortem oder gebratenem Fleisch und Gegrilltem, Pasta mit kräftigen Saucen und Risotto
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 61

Charakteristik

Das Bouquet ist intensiv und komplex mit Aromen von weißen Pfirsichen und Banane. Am Gaumen weich und rund, zeigt er sich frisch, vollmundig und sehr geschmeidig. Im Abgang fruchtbetont mit Noten von reifer Ananas, balanciert, elegant und lang.

Klima/Terroir

Die Weinberge von Pomino sind die höchsten der Toskana. Die Reben wachsen auf 300 bis 750 Metern in einem kühlen und windigen Klima auf verwitterten Kalkgestein- und Mergelböden.

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 an den Ausläufern des Toskanisch-Emilianischen Apennin auf einer Höhe von 700 m umgeben von toskanischen Wäldern mit Mammutbäumen, Fichten und Kastanien. Die ungewöhnliche Höhe sorgt mit dem frischen und windigen Mikroklima in Kombination mit der typisch hohen Lichtintensität und den verwitterten Kalkgestein- und Mergelböden für ideale Reifebedingungen. 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.

