

Pomino Vinsanto, Pomino DOC*Frescobaldi – Castello Pomino, Toskana*

Kategorie:	Süßwein
Rebsorte:	Trebbiano, Malvasia Toscana und San Colombano
Geschmack:	süß
Kurzbeschreibung:	Vollmundig, perfekte Balance, frisch
Alkohol:	14,5 vol.%
Serviertemperatur:	8-10 °C
Servierempfehlung:	zu Trockenfrüchten und Desserts
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	10 44 63

Charakteristik

Farbe von kräftigem, glanzhellem Bernstein; vielfältige Aromen von Rosine, Honig, Dörrobst wie Feige und Pflaume bis hin zu würzigen Vanille- und Kaffeenoten. Am Gaumen weich, frisch, vollmundig, ausgewogen mit Noten von gerösteten Mandeln, Haselnüssen und Trockenfrüchten. Säure und Süße sind perfekt ausbalanciert, der Abgang ist lang und elegant und klingt sauber und trocken aus.

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

Er reift 4 Jahre in Holzfässern, wodurch er seine volle Harmonie entfalten kann.

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.

