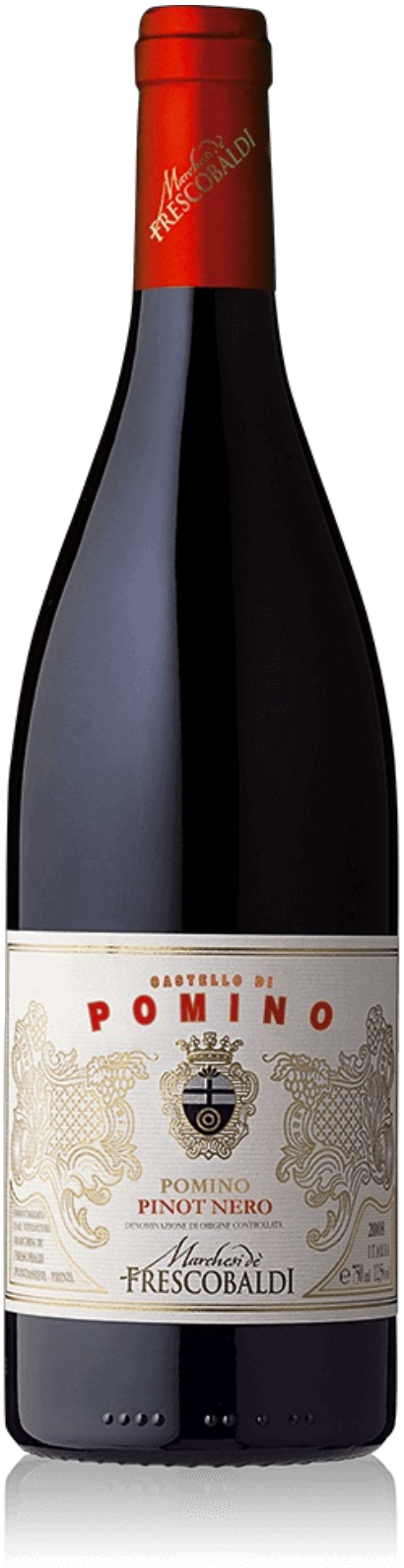
FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2008

Pomino Pinot Nero DOC

Der Pomino Pinot Nero ist ein vornehmer, ausgesprochen eleganter Wein. Seine zarten Aromen erinnern an Kirsche, Walderdbeeren und Märzveilchen.

Klimaverlauf

Der Frühling 2008 wird uns als einer der niederschlagsreichsten in den letzten Jahrzehnten in Erinnerung bleiben, mit deutlich unter dem Mittel liegenden Temperaturen. Regen und Wind während der Weinblüte im Juni wirkten sich ungünstig auf die Entwicklung der Traube aus: sie hatten weniger Beeren. Dennoch konnten die starke Sonneneinstrahlung und die heißen Temperaturen im Juli und August in der Toskana einen leichten Wachstumsschub. Die Sommermonate, September eingeschlossen, waren heiß und sonnig, die Niederschläge ausreichend, so dass alle Rebsorten eine optimale Traubenreife erlangen konnten. Das milde und sonnige Klima setzte sich über die gesamte Traubenlese fort, ausbleibende Niederschläge (während der Ernte regnete es nur einmal) ermöglichten eine ideale, konstante Arbeit in der Kellerei.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Alimetrie: 400 m
Exposition: Südwesten
Typologie des Erdbodens: braune Erde mit feinen Anteilen auf sandig-mergeligem Substrat, gute Tiefe, leicht sauer
Dichte der Anlage: 5000 Reben/ha für kürzlich gepflanzte Weinstöcke
Aufzucht: Guyot-System
Alter des Weinbergs: 10 Jahre
Weinsorte: Pinot nero 95%, Sangiovese 5%
Mazerationszeit: 21 Tage
Malolaktische Gärung: Umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Barriques aus französischer Eiche - 18 Monate in Barriques und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Im Glas zeigt er sich funkelnd rubinrot, sauber und von schöner Farbtiefe. Intensiv und elegant in der Nase, bezaubert er mit Aromen von roten Früchten wie Brombeere, Pflaume, Heidelbeere und Kirsche, ergänzt von leicht balsamischen Nuancen von Minze und Muskat. Gegen Ende bietet er ein Hauch Tabak und dunkle Schokolade. Nase und Gaumen entsprechen einander in deutlicher Frische und Harmonie. Eleganter, samtiger Wein, mit seidigen Tanninen und einem langen, gefälligen Finale.

Kombination: Nudelgerichte mit Tomate, wie Lasagne, Aufläufe, und Eintöpfe.