FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2009

Pomino Pinot Nero DOC

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

Klimaverlauf

Die Bilanz ist sehr positiv, besonders was die ausgezeichnete Traubenqualität. Der Frühling 2009 war, wie auch in den Jahren zuvor, von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet, was die Weinbauern bei dem Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben deutlich auf die Probe stellte. In den Monaten Juni und Juli fielen hingegen nur geringe Niederschläge, wodurch die Wachstumsverzögerung vom Frühjahr wieder ausgeglichen werden konnte. Die Weinreben gediehen somit prächtig, die Traubenreife trat im Vergleich zum Vorjahr etwas früher ein. Die kühlen Nächte und warmen, sonnigen Tage im September ermöglichten es diesen Reben voll auszureifen, wodurch große Weine zu erwarten sind. Der günstige Klimaverlauf bot ideale Bedingungen, um der Weinkellerei reife Früchte, mit der genau richtigen Säure und komplexen Aromen zu liefern.

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 100%
Alkoholischer Grad: 12,50%
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

Rubinrot, sauber, glänzend. In der Nase zeigt er sich intensiv und elegant, mit Aromen von Johannisbeeren und Himbeeren. Deutlich wahrnehmbar sind die frischen und balsamischen Düfte von Lakritze, Minze und Sternanis. Im Finale mischen sich Noten von Moschus, Leder, Pilzen und Unterholz mit Anklängen von grünen Nussschalen. Im Mund entfaltet er sich auf einem perfekt gegliederten Körper, vibrierend und mit seidigen Tanninen. Es ist ein schlanker Wein von großer Reinheit, Ausgewogenheit, bemerkenswerter Frische und einem langen und schmackhaften Finale. Bei diesem Wein stimmen die geschmacklichen Eindrücke mit den olfaktorischen aufs Schönste überein.

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