FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2010



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2010

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 2010 war von heftigen Niederschlägen gekennzeichnet – eine klare Herausforderung für die Winzer beim Umgang mit Wachstum und Gesundheit der Reben. Andererseits wurden dadurch die Grundwasserreserven aufgefüllt. In den Sommermonaten wechselten sich hingegen geringe Niederschläge mit Sonnenschein gleichmäßig ab. Im September herrschte ideales Klima mit kühlen Nächten und warmen, sonnigen Tagen bis zum Ende der Lese. Die Weinreben gediehen somit prächtig, und die Trauben trafen mit optimalem Reifegrad im Weinkeller ein.

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: 22 Tage
Malolaktische Gärung: Umgehend nach der alkoholischen Gärung
Ausbau: Barriques aus französischer Eiche - 12 Monate in Barriques und 4 Monate in der Flasche

Technische Anmerkungen

Pomino Pinot Nero 2010 präsentiert sich in einem sauberen Rubinrot. Sein Aroma ist komplex und zart, rote Beeren vermählen sich harmonisch mit balsamischer Minze und Muskatnuss. Gegen Ende Moschus und ein Hauch Schokolade. Überraschend frisch und elegant. Seidige Tannine bescheren einen saftigen, nachhaltigen Abgang.

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