FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2011



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2011

Pomino Pinot Nero DOC

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

Klimaverlauf

Aufgrund des milden Winters erfolgte der Austrieb etwas früher als 2010. Alle weiteren Entwicklungsstadien (Blüte, Traubenbildung, Farbwechsel) gingen moderat und bis Mitte August unauffällig von statten. Die Temperaturen zwischen Ende Mai bis Mitte August lagen in der Norm, und es regnete ausreichend, wenn auch nicht üppig . Glücklicherweise hatte der Boden dank des regenreichen Herbstes und Winters genügend Wasserreserven. Ab Mitte August beschleunigte die große Hitze dann die Entwicklung der Weinreben derart, dass die Beeren eine hohe Konzentration an Aromen, Zucker und Polyphenolen aufweisen konnten. Beste klimatische Voraussetzungen ergeben einen Wein von höchster Güte, bei dem in einem einzigen Jahrgang Aromen, Frische und Zucker gleichermaßen optimal zur Geltung kommen.

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
Alkoholischer Grad: 13,50%
Mazerationszeit: 23 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

Im Glas entzückt der Pomino Pinot Nero 2011 mit seinem sauberen, rubinrot glänzendem Weinkleid. Die Nase ist komplex und elegant. Intensive Waldfrüchte wie Johannisbeeren und Himbeeren vermählen sich mit balsamischer Minze. Am Ende jubilieren überraschend Leder und Röstnoten von Schokolade und Kaffee. Seidig vibrierenden Tannine, Duft und Geschmack korrespondieren schön. Schmackhaftes und langes Finale. Verkostet im März 2014

Kombination: Nudelgerichte mit Fleischsoße und Schmorgerichte mit kräftiger Soße