

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

## Castello Pomino Pomino Pinot Nero 2013



Formati  
0,75 l

# Pomino Pinot Nero 2013

Pomino Pinot Nero DOC

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

## Klimaverlauf

2013 waren auf Gut Pomino häufige Schnee- und Regenfälle zu verzeichnen, die sich jedoch im Rahmen bewegten. Für die Weingärten waren sie sogar optimal. So konnten die Wasservorräte wunderbar aufgefüllt werden und die Gründüngungspflanzen, die der Humusanreicherung dienen, konnten gut gedeihen. Der Regen war stets regelmäßig und nie allzu heftig, womit einer Bodenerosion vorgebeugt werden konnte. Ähnlich verhielt es sich mit den Temperaturen: Der Winter war relativ mild und die Spitzentemperaturen im Sommer lagen nie außerhalb der Norm. Nur in der ersten Augustwoche lagen die Temperaturen manchmal über 30°.

## Merkmale des Gebiets

**Herkunft:** Castello di Pomino, Pomino, Rufina

**Alimetrie:** 400 m

**Exposition:** Südwesten

**Typologie des Erdbodens:** sandig bis schlammig, saurerer pH-Wert

**Dichte der Anlage:** 5000 Reben/ha für kürzlich gepflanzte Weinstöcke

**Aufzucht:** Guyot-System

**Alter des Weinbergs:** 15 Jahre

**Weinsorte:** Pinot nero

**Alkoholischer Grad:** 12,50%

**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

Pomino Pinot Nero 2013 präsentiert sich in einem zarten Rubinrot sauber im Glas. In die Nase steigt eine bunte Vielfalt von Fruchtaromen, besonders deutlich zu vernehmen sind Kirsche und Brombeere, gut verbunden mit Düften von Zimt und Nelke sowie Tabak und Röstaromen. Beim Eintritt in den Mund zeigt sich der Wein frisch und schön nachhaltig. Weiche Tannine und ein Nachhall von Waldfrüchten hinterlassen einen angenehm harmonischen Eindruck. Verkostet im Dezember 2016

**Kombination:** Nudelgerichte mit Fleischsoße und Schmorgerichte mit kräftiger Soße

# Preise und Auszeichnungen

Wine Enthusiast: 91 Punkte