FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2016



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2016

Pomino Pinot Nero DOC

Der Pinot Noir des Weinguts Pomino ist unverwechselbar. Die Einzigartigkeit dieser sortenreichen Gegend, Stil und Eleganz sind in diesem Wein vereint. Pomino Pinot Nero präsentiert ein zartes fruchtiges und blumiges Bukett, begleitet von ausgewogenen Würznoten.

Klimaverlauf

Das Jahr 2016 war sicherlich eines der produktivsten der letzten Jahre. Die Traubenreife und die damit einhergehende Weinqualität war hervorragend. Der Winter war überwiegend mild, wobei es relativ viel regnete, außer in der zweiten Januarhälfte, in der es ab und zu auch schneite. Der Austrieb erfolgte aufgrund der hohen Temperaturen bereits in der ersten Aprilwoche. Die Blütezeit endete wie üblich zwischen Ende Mai und Anfang Juni. Der Sommer war nicht besonders schwül, der Farbumschlag erfolgte zehn Tage später als im Vorjahr. Die sonnigen, trockenen Tage sorgten für eine optimale Reifung der Beeren mit einem guten Zuckergehalt. Die Temperaturschwanken trugen ihrerseits dazu bei, den Trauben Frische und konzentrierte elegante Aromen zu bescheren.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Lese gärt der Pinot Noir in 60 hl großen, konischen Eichenfässern bei kontrollierter Temperatur. Dabei wird die Maische manuell umgewälzt. Dies ist insbesondere in der Anfangsphase nötig, bei der die Extraktion der Anthocyane und Polyphenole aus den Traubenschalen erfolgt. Die Mazeration dauert ca. 23 Tage. Nach der alkoholischen Gärung erfolgt die malolaktische Gärung in französischen Barriques. Der Pinot Noir wird weitere 12 Monate in Barriques ausgebaut. Nach 4 Monaten in der Flasche ist die gewünschte Qualität erzielt. Der Wein ist bereit zur Degustation.

Technische Anmerkungen

Pomino Pinot Nero 2016 beeindruckt durch sein elegantes, glänzendes Rubinrot mit leichten Granatreflexen. Das Bukett ist eine Explosion kleiner roter Beeren und süßer Gewürze wie Zimt, aber auch Ingwer und Wacholder. Mit der Zeit übernehmen die balsamischen Noten die Führung und münden in Aromen von Leder, Kaffeebohne und Kakaopulver. Nach der Degustation offenbaren sich Fruchtnoten und Lakritze begleitet von samtigen Tanninen. Frische und Alkohol sind perfekt ausgewogen. Der Abgang ist lang und nachhaltig.

Preise und Auszeichnungen

James Suckling: 90 Points