FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2017



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2017

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

Beim Jahrgang 2017 wurden auf Castello Pomino sowohl im Winter als auch im Frühling kaum Niederschläge verzeichnet. Die Temperaturen bewegten sich im Normbereich, außer im Januar, der sich als ziemlich kalt erwies. Der Austrieb begann Anfang März und die Triebe erlitten trotz der niedrigen Temperaturen im April keinen Schaden, so dass im Mai die Blüte erfolgen konnte. Der ausbleibenden Regen im Sommer hatte wiederum keinerlei negative Auswirkungen, da die Böden des Weinguts tief und entsprechend feucht sind. Zudem sorgten die Bearbeitung der Böden dafür, dass die Reben keinen Wasserstress erleiden mussten. Der Farbumschlag erfolgte Ende Juli. Aufgrund der raschen Entwicklung während der Saison begann auch die Ernte frühzeitig. Die für den Apennin typische Kombination aus feuchtem Boden und niedrigen Nachttemperaturen beschleunigte die allgemeine Reifung. Das Ergebnis des Jahrgangs waren äußerst ausgewogene Pinot Noir-Trauben mit einer schönen Konzentration an Polyphenolen und Aromen.

Merkmale des Gebiets

Herkunft: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Weinsorte: Pinot Noir
Alkoholischer Grad: 13%
Ausbau: Barriques aus französischer Eiche - 15 Monate in Barriques und 4 Monate in der Flasche

Vinifizierung und Ausbau

Nach der Lese gärte der Pinot Noir in 60 hl großen, konischen Eichenfässern bei kontrollierter Temperatur. Dabei wurde 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 dauerte 13 Tage. Nach der alkoholischen Gärung erfolgte die malolaktische Gärung in französischen Barriques. Der Pinot Noir wurde weitere 15 Monate in Barriques ausgebaut. Nach der Flaschenreifung wurde die gewünschte Qualität zur Verkostung erzielt.

Technische Anmerkungen

Pomino Pinot Nero 2017 präsentiert sich glänzend in einem eleganten Rubinrot mit granatfarbenen Reflexen. Sein Bouquet umfasst kleine rote Früchte sowie zarte Anklänge an Zimt und Ingwer. Im Anschluss gewinnen Noten von Leder über Tabak bis hin zu Röstaromen die Oberhand und schließen mit Gewürznelke und einer ausgewogenen balsamischen Note ab. Im Mund zeigt sich der Wein frisch und mineralisch, schön ausgewogen zur Alkoholnote. Bei diesem Sinneseindruck wird der Gaumen zart vom samtigen Tannin gestreichelt. Der Abgang ist lang und nachhaltig.