



## Castello Pomino Pomino Pinot Nero 2018

### Klimaentwicklung

Der Frühling war auf dem Weingut Castello Pomino sehr regnerisch: im März, April und Mai wurde ca. 420 mm Niederschlag registriert, das ist mehr als doppelt so viel als im Vorjahreszeitraum. Der Austrieb war in der zweiten Aprilhälfte abgeschlossen, was dem Durchschnitt auf Pomino entspricht. Die Blüte setzte entgegen den Erwartungen leicht verfrüht ein. Der Farbumschlag der Trauben erfolgte in der zweiten Julihälfte und dauerte bis zum zehnten August.

### Merkmale des Gebiets

#### Herkunft

Castello di Pomino, Pomino, Rùfina

#### Weinsorte

Pinot Noir

#### Alkoholischer Grad

13%

#### fsb.specificationattributes.\$maturazione

Barriques aus französischer Eiche -  
15 Monate in Barriques und 4  
Monate in der Flasche

### fsb.sliderTitles.vinificationslider

Nach der Lese gärten 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 genau zwei Wochen. 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

## Verfügbare Formate

0,75 lt.

## Organoleptische Noten

Pomino Pinot Nero 2018 präsentiert sich in einem eleganten, glänzenden Rubinrot mit leichten Granatreflexen. In der Nase sind kleine rote und schwarze Früchte zu vernehmen wie Himbeere, Walderdbeere, milde Sauerkirsche, Heidelbeere und Brombeere. Diese Aromen verschmelzen mit sanften Würznoten von Zimt, Sternanis und weißem Pfeffer. Der Holzabbau bringt sodann Röstnoten von Tabak und Kaffee hervor. Im Mund zeigt sich der Wein frisch und mineralisch, gut ausgewogen mit der Alkoholkomponente. Geschmack und Geruch harmonieren gut; deutlich frisch und ausgewogen. Ein eleganter, samtiger Wein mit seidigen Tanninen und einem langen Abgang.