

Castello Pomino Pomino Pinot Nero 2024



Pomino Pinot Nero 2024

Pomino Pinot Nero DOC

Ein unverwechselbarer Ausdruck des Pinot Noir aus Pomino. Dieser Wein verkörpert die Einzigartigkeit dieses Terroirs, das sich besonders für Rebsorten eignet, die seinen Stil und seine Eleganz zum Ausdruck bringen. Der Pomino Pinot Noir zeichnet sich durch ein zartes, fruchtiges und blumiges Bouquet aus, das von gut ausgewogenen würzigen Noten begleitet wird.

Klimaverlauf

Der Vegetationsbeginn in den Weinbergen von Pomino folgte auf einen Winter mit durchschnittlichen Niederschlagsmengen, aber recht milden Temperaturen (nicht umsonst wurden im Jahr 2024 keine Schneefälle verzeichnet). Die Knospen schlugen auf dem gesamten Weingut sehr gleichmäßig auf, und schon von Anfang an war eine üppige Fruchtbildung an den Trieben erkennbar. Die Blüte Anfang Juni und der Farbumschlag Ende Juli waren von trockenen Tagen mit starker Sonneneinstrahlung geprägt: Schließlich war der Sommer 2024 in der gesamten Toskana einer der heißesten, die je verzeichnet wurden. Die hervorragende Wasserreserve der kühlen Böden von Pomino ermöglichte es den Pflanzen, bis zur Lese weiter zu wachsen, was für das Wachstum der Trauben entscheidend war.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Pinot nero

Alkoholischer Grad: 13%

Ausbau: 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche

Vinifizierung und Ausbau

Die geernteten Pinot-Noir-Trauben wurden in konischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 60 hl bei kontrollierter Temperatur vergoren, wobei vor allem in der Anfangsphase durch manuelles Unterstoßen die optimale Extraktion von Anthocyanen und Polyphenolen aus den Schalen gefördert wurde. Die Mazerationzeit betrug insgesamt zwei Wochen. Auf die alkoholische Gärung folgte die malolaktische Gärung in Barriques aus französischer Eiche. Der Pinot Noir reifte anschließend weitere 12 Monate in den Barriques. Die anschließende Flaschenreifung, bevor er verkostet werden konnte, rundete seinen Reifeprozess ab.

Technische Anmerkungen

Der Pomino Pinot Nero 2024 präsentiert sich in einer herrlichen, leuchtenden rubinroten Farbe. Das Bouquet ist zunächst fruchtig, mit Noten, die an gut gereifte rote und schwarze Beeren, aber auch an kandierte Orangenschale erinnern. Die würzigen Noten sind sehr interessant und erinnern an Zimt, Muskatnuss und Nelken, die sich mit zarten Tertiäraromen wie Leder und Röstnoten vermischen. Am Gaumen ist er frisch mit balsamischen Anklängen; die Tannine sind seidig und lebhaft. Der Abgang ist lang und anhaltend.