FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2009



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2009

Pomino Pinot Nero DOC

Le Pomino Pinot Noir est un vin d'une élégance inégalée. Dans ce bel assemblage de pinot noir avec une touche de sangiovese, de délicats parfums de cerise noire et de fraise des bois s'associent à des notes florales de douces violettes

Conditions climatiques

Le bilan est très positif, surtout en ce qui concerne le niveau qualitatif optimal des raisins récoltés. Comme pour les années précédentes, le printemps 2009 a été marqué par des pluies régulières qui ont mis à l'épreuve les viticulteurs en matière de gestion de la végétation et de protection sanitaire. En revanche, elles ont permis de réapprovisionner les nappes phréatiques. Les mois de juin et juillet 2009 ont été quant à eux caractérisés par de légères précipitations, ce qui a permis de compenser le retard végétatif printanier et provoqué une maturation anticipée. Les vignes ont ainsi exprimé leur plein potentiel et les raisins sont arrivés à maturité légèrement plus tôt que l'année passée. De plus, les nuits fraîches et les journées chaudes et ensoleillées qui se sont succédé en septembre ont permis aux raisins d'atteindre un niveau de maturité optimal et de donner naissance à des vins de grande qualité. Les conditions saisonnières favorables ont offert le contexte idéal pour la mise en cave des fruits mûrs, dotés d'une bonne acidité et d'une bonne complexité aromatique.

Notes techniques

Origine: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Altimétrie: 400 m au-dessus de la mer
Surface: 6 ha
Exposition: Sud-ouest
Type de sol: Sablonneux, argileux, d'une bonne profondeur, avec une acidité légèrement élevée
Densité des plantes: 5000 pieds / ha pour les dernières vignes plantées et 2300 pieds / ha pour les vignes de première génération
Élevage: Guyot
L'âge du vignoble: 10 ans
Variété de vin: Pinot Noir
Degrè d'alcool: 13,50%
Temps de macération: 23 jours
La fermentation malolactique: Immédiatement après la fermentation alcoolique
Élevage: Fûts de chêne français - 12 mois en fût et 4 mois en bouteille

Dégustation

Robe rouge rubis brillante et limpide. Au nez, il se révèle intense et élégant, avec des arômes de fruits des bois, comme la groseille et la framboise. Senteurs balsamiques nettes et fraîches de réglisse, de menthe et d'anis étoilé. La finale dégage des notes musquées, de cuir, de champignon et de sous-bois, mélangées à des nuances de brou de noix. En bouche, il développe un corps parfaitement articulé et vibrant, avec des tanins soyeux. C'est un vin longiligne, d'une grande pureté, avec une bonne association entre le goût et l'olfaction, et une fraîcheur et un équilibre remarquables. La finale est longue et appétissante.

Suggestions de dégustation: Idéal avec des pâtes, sauce à la viande, les ragoûts et les plats mijotés