FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2010

Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2010

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 printemps 2010 a été marqué par des pluies fréquentes 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 estivaux ont été caractérisés par une alternance homogène entre légères précipitations et journées ensoleillées. Le mois de septembre a été marqué par un climat idéal avec des nuits fraîches et des journées chaudes et ensoleillées jusqu'à la fin de la vendange. Les vignes ont ainsi exprimé leur plein potentiel et les raisins sont arrivés en cave à un stade de maturation optimal.

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

Le Pomino Pinot Nero 2010 présente une robe rubis limpide. Le parfum est complexe et raffiné. Les fruits rouges se marient à la perfection aux notes balsamiques délicates de menthe et de noix de muscade. Finale musquée, avec des notes de chocolat. Vous serez surpris par la fraîcheur et l'élégance, tandis que les tanins soyeux vous offriront une finale juteuse et persistante.

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