FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2011



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2011

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

L'hiver doux a permis un débourrement un peu plus précoce qu'en 2010. Toutes les étapes de croissance successives – la floraison, la nouaison et la véraison - ont eu lieu normalement à travers la saison jusqu'à la mi-août, sans problèmes climatiques particuliers. En fait, de la fin mai à la mi-août, les températures ont été inférieures à la normale. Des précipitations modérées ont eu lieu à intervalles réguliers, bien que les sols présentaient déjà de bonnes réserves d'eaux souterraines, en raison d'un automne et d'un hiver très pluvieux. Les chaleurs de la mi-août ont ensuite accéléré les étapes de maturation, et les raisins accumulèrent d'impressionnants degrés de composants aromatiques, de sucres et de polyphénols. Les conditions météorologiques idéales du vignoble de Pomino, ont permis un millésime présentant d'excellents niveaux de composés aromatiques, d'acidité vive, et une maturité très sucrée. Une combinaison rarement vue !

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 2011 présente une robe d'un rouge rubis brillant et translucide. Son nez est complexe et élégant, avec des arômes intenses de petits fruits dont le cassis et la framboise qui s'amalgament parfaitement au soupçon de menthe fraîche. En finale : une explosion inattendue de cuir et de notes grillées de chocolat et de café. En bouche, les tanins soyeux et vifs génèrent une remarquable association entre le goût et l'olfaction. La finale est savoureuse et persistante. Dégusté en mars 2014

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