

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Castello Pomino Pomino Pinot Nero 2013



Formati  
750 ml

# Pomino Pinot Nero 2013

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

À la Tenuta di Pomino, la saison de croissance 2013 a été marquée par un peu de neige et de pluie pendant l'hiver, mais cependant rien de vraiment extraordinaire. Ces conditions furent réellement bénéfiques pour les vignes: par exemple, les précipitations abondantes ont permis d'emmagasiner des réserves d'eau souterraine; entre les rangs de vignes, la couche végétale ensemencée pour améliorer la fertilité des sols, a démontré une excellente croissance; et les pluies, qui n'ont jamais été excessives, ont empêché l'érosion du sol. La même chose avec les températures: celles de l'hiver ont été assez douces, tandis que l'été a connu des périodes de chaleur, non supérieures à la moyenne; en fait, à l'exception de la première semaine d'août, la température a rarement dépassé les 30 °C. La récolte, qui a commencé dans la première semaine de septembre, dû aux journées chaudes a connu un soleil intense, mais sans humidité.

## Notes techniques

**Origine:** Castello di Pomino, Pomino, Rufina

**Altimétrie:** 400 m au-dessus de la mer

**Surface:** 6 ha

**Exposition:** Sud-ouest

**Type de sol:** terrain sablo-limoneux à pH acide

**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:** 15 ans

**Variété de vin:** Pinot Noir

**Degré d'alcool:** 12,50%

**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

Dans le verre, le Pomino Pinot Nero 2013 se présente vêtu d'une robe limpide d'un rubis délicat. Au nez, il offre une explosion d'arômes fruités où prédominent la cerise et la mûre, harmonieusement mélangés aux senteurs de cannelle et de clous de girofle et aux notes de tabac et de torréfaction. L'attaque en bouche est fraîche et à la dégustation le vin fait preuve d'une bonne persistance : les tanins souples et les fruits des bois en fin de bouche laissent une sensation agréable en accord avec l'olfaction. Dégusté en décembre 2016

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

## Prix et reconnaissance

Wine Enthusiast: 91 Points