FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2015

Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2015

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

Au Château de Pomino, la saison 2015 a été extrêmement favorable aux vignobles. Les vignes sont sorties de leur repos hivernal au cours de la deuxième décade d'avril. Par rapport à 2014, les deux mois qui ont séparé le débourrement de la floraison ont été caractérisés par une plus faible pluviosité ainsi que par une pression atmosphérique et des températures plus élevées. Tous ces paramètres ont contribué à créer dans le vignoble un microclimat sain, caractérisé par une faible humidité et une végétation sèche. La floraison a débuté la première semaine de juin et a été étonnamment rapide grâce notamment aux températures élevées du début du mois (prélude à un été qui s'est avéré particulièrement chaud et long). Le mois de juillet et la première quinzaine d'août ont connu quelques épisodes pluvieux, tandis que les températures moyennes ne sont jamais descendues en dessous de 31 °C. Pendant les dernières semaines d'août, tempérées par des nuits plus fraîches, la vigne a commencé à accumuler des senteurs délicates dans ses baies : afin de préserver au maximum ces arômes, la récolte manuelle des grappes de pinot nero a eu lieu le premier jour de septembre.

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: 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
Degrè 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

Le Pomino Pinot Nero 2015 arbore une robe rouge grenat. Au nez, il livre des arômes fruités de cassis et de griotte à l'eau-de-vie ainsi qu'une note sanguine persistante qui rehausse les arômes grillés et chocolatés. Son goût évoque les petits fruits rouges et lors de son entrée en bouche le vin laisse sur le palais une agréable sensation veloutée. La dégustation est complétée par des arômes de réglisse et d'herbes aromatiques méditerranéennes (thym). Un vin à conserver : sans aucun doute, un long vieillissement en bouteille offrira à ce vin un éventail d'arômes encore plus large.

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

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 90 Points