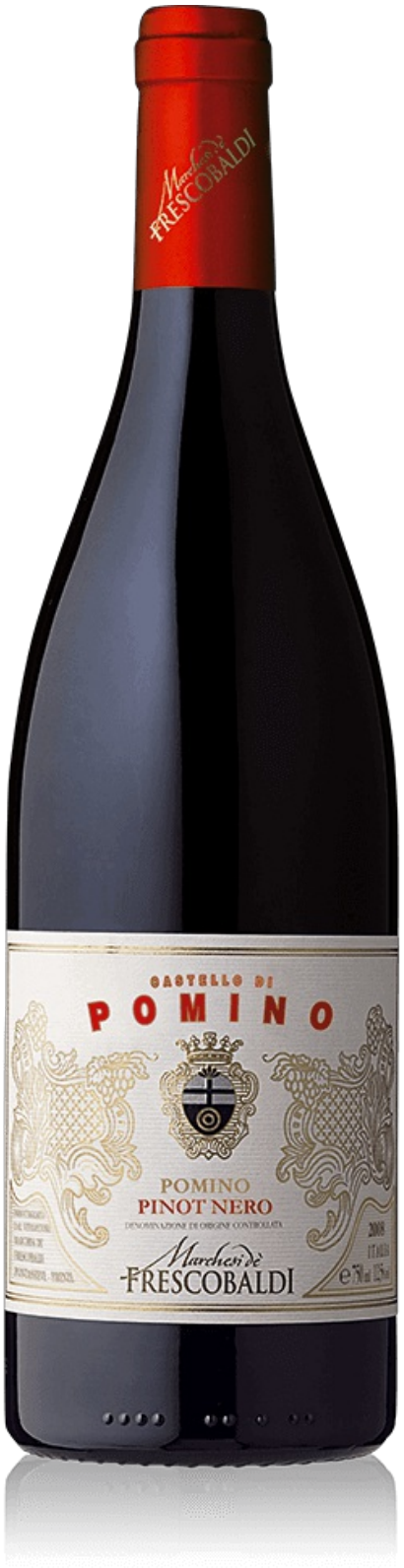
FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2008



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2008

Pomino Pinot Nero DOC

Pomino Pinot Nero è un vino fine ed estremamente elegante, dal delicato bouquet fruttato di ciliegia e fragoline di bosco e floreale di viola mammola.

Andamento climatico

La primavera 2008 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione non ottimale: i grappoli si sono presentati con minor numero di acini. Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di luglio e agosto in Toscana hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l' assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà. Il clima mite e soleggiato è proseguito nel corso della fase vendemmiale e l' assenza di precipitazioni importanti (durante la vendemmia ha piovuto solo un giorno) ha permesso al lavoro di cantina una regolarità ideale nello svolgimento di tutte le operazioni di vinificazione.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Altimetria: 400 m
Superficie: 6 Ha
Esposizione: Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Terreni bruni con elementi fini, su substrati arenacei-marnosi, di buona profondità, leggermente acidi
Densità Impianti: 5.000 viti/ha per i vigneti di recente impianto
Allevamento: Guyot
Età vigneto: 10 anni
Varietà: Pinot nero 95%, Sangiovese 5%
Tempo Macerazione: 21 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Barriques di rovere francese - 18 mesi in barriques e 4 mesi in bottiglia

Note degustative

Vino intenso dal colore rosso rubino brillante si presenta limpido e di bella consistenza. Al naso è intenso ed elegante con aromi di frutta a bacca rossa come mora, prugna, mirtillo e ciliegia a cui fanno seguito lievi sentori balsamici di menta e noce moscata. Sul finale note di tabacco e cioccolato amaro. Bella rispondenza gusto-olfativa, con notevole freschezza ed equilibrio. Vino elegante e vellutato presenta tannini setosi e finale lungo e appetitoso.

Abbinamento: Primi piatti a base di pomodoro come le lasagne, preparati in umido e stufati