

  
**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Castello Pomino Pomino Pinot Nero 2008



Formati  
0,75 l

# 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, Rufina

**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