FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2009

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

Il bilancio è molto positivo soprattutto per l'ottimo livello qualitativo delle uve raccolte. La primavera 2009, come negli anni precedenti, è stata marcata da piogge insistenti che hanno messo alla prova i viticoltori per i lavori di gestione della vegetazione e per la difesa sanitaria, ma contemporaneamente hanno ben rifornito le falde acquifere. I mesi di giugno e di luglio 2009 sono stati invece caratterizzati da precipitazioni discrete che hanno fatto recuperare il ritardo vegetativo primaverile e provocato un anticipo di maturazione. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è maturata leggermente prima rispetto allo scorso anno. Inoltre le notti fresche e le giornate calde e assolate che si sono succedute nel mese di settembre hanno fatto sì che le uve potessero arrivare a piena maturazione e produrre vini di grande qualità. Il favorevole andamento stagionale ha offerto le migliori condizioni per portare in cantina frutti maturi, dalla giusta acidità e da una buona complessità aromatica.

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 100%
Grado Alcolico: 12,50%
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

Colore rosso rubino brillante, limpido. Al naso appare intenso ed elegante con aromi di frutti di bosco: ribes e lampone. Netti i sentori freschi e balsamici di liquirizia, menta, anice stellato. Sul finale note muschiate, cuoio, funghi e sottobosco si fondono con ricordi di mallo di noce. In bocca si sviluppa su un corpo perfettamente articolato, vibrante con tannini setosi. È un vino longilineo, di grande purezza, bella rispondenza gusto-olfattiva, con notevole freschezza ed equilibrio. Il finale è lungo e appetitoso.

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