FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2010



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2010

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 2010 è stata marcata da piogge frequenti 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 estivi sono stati caratterizzati da un'alternanza omogenea di precipitazioni discrete e giornate soleggiate. Settembre infine è stato caratterizzato da un clima ideale con notti fresche e giornate calde e soleggiate fino alla fine della vendemmia. Le viti hanno così lavorato al meglio e l'uva è arrivata in cantina ad un grado di maturazione ottimale

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: 22 giorni
Fermentazione Malolattica: Svolta immediatamente dopo quella alcolica
Maturazione: Barriques di rovere francese - 12 mesi in barriques e 4 mesi in bottiglia

Note degustative

Pomino Pinot Nero 2010 ha un colore rubino limpido. Il profumo è complesso e fine, frutti a bacca rossa si sposano perfettamente a delicate note balsamiche di menta e noce moscata. Finale muschiato, con ricordi di cioccolato. Sorprendono la freschezza e l'eleganza, mentre il tannino setoso ci regala un finale succoso e persistente.

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