FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2011



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2011

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 germogliamento della vite si è verificato con un leggero anticipo rispetto al 2010,complice un inverno mite. Tutte le altre fasi (fioritura,chiusura grappolo, invaiatura) di sviluppo della vite si sono svolte con moderazione e senza particolari problemi climatici sino a metà Agosto. Infatti durante questo periodo che è compreso tra fine Maggio, e metà Agosto le temperature medie sono state nella norma e le piogge anche se non sono state abbondanti si sono distribuite in maniera regolare. Va detto che i nostri terreni avevano una buona riserva di acqua dovuta agli ultimi autunni e inverni molto piovosi. Da metà Agosto il gran caldo ha anticipato ulteriormente il ciclo della vite. Con il risultato che i nostri acini hanno accumulato al loro interno una buonissima quantità di aromi, zuccheri e polifenoli. A Pomino le condizioni climatiche perfette per coniugare ai massimi livelli nella stessa annata aromi, freschezza e maturità zuccherina.

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
Grado Alcolico: 13,50%
Tempo Macerazione: 23 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 2011 appare rosso rubino, brillante e limpido. Al naso risulta complesso ed elegante, facendo emergere un frutto di bosco intenso, caratterizzato da ribes e lampone, che si sposa molto bene al sentore balsamico di menta. Il finale è un inaspettato tripudio di cuoio e note tostate di cioccolato e caffè. Il tannino, setoso e vibrante, regala al palato notevole rispondenza gusto olfattiva. Finale gustoso e persistente. Degustato marzo 2014

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