FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2013



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2013

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

L'andamento climatico del 2013 nella Tenuta di Pomino, è stato caratterizzato da numerosi eventi invernali di neve e pioggia: eventi che tuttavia non sono mai stati di carattere "straordinario". Fatto estremamente positivo per i vigneti: pensiamo ad esempio all'abbondante quantità di acqua che è stata incamerata come riserva idrica; oppure all'ottimo accrescimento delle piante da sovescio, seminate per incrementare la fertilità del terreno; oppure ancora agli eventi piovosi, sempre molto regolari e mai troppo intensi, che hanno preservato la superficie dei suoli dal rischio erosione.
Considerazione simile anche per le temperature: l'inverno è stato relativamente mite e in estate non sono stati registrati picchi di temperatura fuori dalla norma. Fatta eccezione per la prima settimana di Agosto infatti, solo in rari casi le temperature massime estive hanno superato i 30°C. Anche la vendemmia, iniziata la prima settimana di Settembre, è stata caratterizzata da giornate calde e ben soleggiate, ma mai afose.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Altimetria: 500 m
Superficie: 8 Ha
Esposizione: Sud-Ovest
Tipologia Suolo: Terreno sabbioso-limoso con pH acido
Densità Impianti: 5.500 viti/Ha
Allevamento: parte Guyot, parte cordone speronato
Età vigneto: 15 anni
Varietà: Pinot nero
Grado Alcolico: 12,50%
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 2013 si presenta limpido nel bicchiere e di un color rubino delicato. All'olfatto offre un esplosione di aromi fruttati con prevalenza di ciliegia e mora, ben amalgamati con i sentori di cannella e chiodi di garofano e con le note di tabacco e torrefazione. L'attacco in bocca è fresco, e all'assaggio il vino si dimostra di buona persistenza: i tannini morbidi e il retrogusto di frutti di bosco lasciano un gradevole effetto armonico con la sensazione olfattiva. Degustato dicembre 2016

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

Premi e Riconoscimenti

Wine Enthusiast: 91 Punti