FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2015



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2015

Pomino Pinot Nero DOC

Questo vino è l'espressione del Pinot Nero a Pomino. Un vino estremamente elegante, dal delicato bouquet fruttato di ciliegia e fragoline di bosco e floreale di viola mammola.

Andamento climatico

Al Castello Pomino l'andamento climatico del 2015 è stato veramente favorevole per i vigneti. Le viti si sono svegliate dal loro riposo invernale nella seconda decade di aprile. Rispetto al 2014, i due mesi che hanno separato germogliamento e fioritura sono stati contraddistinti da una minore quantità di pioggia, da una più alta pressione atmosferica e da temperature più elevate. Tutti parametri che hanno concorso a creare un microclima salubre all'interno del vigneto caratterizzato da umidità bassa e vegetazione asciutta. La fioritura ha interessato la prima settimana di giugno ed è stata sorprendentemente rapida, merito anche delle alte temperature d'inizio mese (preludio di un'estate che si rivelerà particolarmente calda e lunga). Pochi eventi piovosi hanno coinvolto il mese di luglio e la prima quindicina di agosto, mentre le temperature medie non sono mai scese sotto i 31°C. Nelle ultime settimane di agosto, ritemprate dalle ore notturne più fresche, le viti hanno cominciato ad accumulare negli acini delicate fragranze: per preservare al massimo questi aromi, il primo giorno di settembre si è svolta la raccolta manuale dei grappoli di Pinot Nero.

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 in media
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

Di color rosso granato, Pomino Pinot Nero 2015 presenta all'olfatto aromi fruttati di cassis e amarena sotto spirito, oltre a una persistente nota ematica che esalta ancor più i sentori di tostatura e cioccolato. L'espressione gustativa rimanda ai piccoli frutti rossi e al suo ingresso il vino lascia al palato una piacevole sensazione vellutata. Completano l'assaggio sentori di liquirizia ed erbe aromatiche mediterranee (timo). Un vino da conservare nel tempo: senza dubbio il lungo affinamento in bottiglia regalerà un ancor più ampio ventaglio di aromi.

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

Premi e Riconoscimenti

JamesSuckling.Com: 90 Punti