FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2016



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2016

Pomino Pinot Nero DOC

Espressione inconfondibile del Pinot Nero a Pomino. È un vino che racchiude in sé l'unicità di questo territorio, vocato a varietà che ne esprimono lo stile e l'eleganza. Pomino Pinot nero è la rappresentazione di un delicato bouquet fruttato e floreale accompagnato da note speziate ben equilibrate.

Andamento climatico

Questa stagione sarà sicuramente ricordata come una della più produttive degli ultimi anni, con una qualità delle uve a livello di maturazione eccelsa. L'annata 2016 è stata rappresentata da un inverno piuttosto mite, seppur con una piovosità abbastanza elevata, fatta eccezione per la seconda metà di gennaio dove è stato registrato anche qualche evento nevoso. Il germogliamento è stato precoce, intorno alla prima settimana di aprile, per le elevate temperature primaverili registrate nel periodo; la fioritura si è conclusa tra fine maggio ed inizi giugno in linea con quanto generalmente accade per tale stadio fenologico. Le temperature estive, non troppo afose, hanno fatto registrare un'invaiatura posticipata di una decina di giorni rispetto all'anno precedente. Le giornate soleggiate ed asciutte hanno garantito una maturazione ottimale degli acini, con un buon grado zuccherino; al contempo l'escursione termica giorno-notte al momento della raccolta ha assicurato freschezza e una concentrazione di eleganti sentori.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina

Vinificazione e maturazione

I Pinot nero una volta vendemmiati sono stati fermentati in tini troncoconici di rovere da 60 hl, ad una temperatura controllata e con rimontaggi e follature manuali, soprattutto nelle prime fasi, che favoriscono la giusta estrazione dalle bucce di antociani e polifenoli. Il tempo di macerazione è stato di circa 23 giorni. Alla fermentazione alcolica ha fatto seguito la fermentazione malo-lattica in barrique di rovere francese. Il Pinot nero ha proseguito il suo affinamento in barriques per altri 12 mesi. Ulteriori 4 mesi in bottiglia, prima di poterlo degustare, ne hanno completato il percorso qualitativo.

Note degustative

Pomino Pinot Nero 2016 colpisce per il suo elegante e brillante colore rosso rubino con delicati riflessi granati. Il bouquet esplode in piccoli frutti rossi come ribes misti a note di spezie dolci, che ricordano la cannella, ma anche di zenzero e ginepro. Con il tempo le note balsamiche prendono il passo, per finire con sentori di cuoio, chicco di caffè e polvere di cacao. Una volta degustato emergono sensazioni fruttate, di liquirizia, accompagnate anche da sentori ematici e da tannini vellutati. La freschezza è perfettamente equilibrata con la nota alcolica. Il finale è lungo e persistente.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 90 Punti