FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2017



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2017

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

Durante la stagione 2017, al Castello Pomino, sono stati registrati pochi eventi piovosi sia nel periodo invernale che primaverile. Le temperature sono risultate nella norma, fatta eccezione per il mese di Gennaio che è risultato abbastanza rigido. Il germogliamento è cominciato a fine Marzo e nonostante un abbassamento delle temperature nel mese di Aprile, i germogli non hanno subito danneggiamenti, lasciando il passo alla fioritura nel mese di Maggio. A fine mese la metà delle vigne era completamente fiorita, in anticipo rispetto alle annate precedenti. La carenza di piogge nel periodo estivo non ha comportato problematiche di alcun genere, essendo i terreni della Tenuta ben freschi e profondi. Questo assieme ad una buona lavorazione del terreno ha salvaguardato dallo stress idrico. L'invaiatura è avvenuta sul finire di Luglio e la vendemmia, vista anche la precocità della stagione, è stata piuttosto anticipata. La combinazione tra freschezza dei terreni e le temperature notturne tipiche del clima appenninico hanno contenuto il generalizzato anticipo delle maturazioni. Il risultato dell'annata sono state uve di Pinot nero estremamente equilibrate per carica polifenolica ed aromatica.

Note tecniche

Provenienza: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Varietà: Pinot Nero
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: barriques di rovere francese - 15 mesi; 4 mesi in bottiglia

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 follature manuali, soprattutto nelle prime fasi, che favoriscono la giusta estrazione dalle bucce di antociani e polifenoli. Il tempo di macerazione è stato di 13 giorni. Alla fermentazione alcolica ha fatto seguito la fermentazione malo-lattica in barriques di rovere francese. Il Pinot nero ha proseguito il suo affinamento in barriques per altri 15 mesi. L'ulteriore periodo in bottiglia, prima di poterlo degustare, ne ha completato il percorso qualitativo.

Note degustative

Pomino Pinot Nero 2017 si caratterizza per un elegante color rosso rubino brillante con leggere sfumature granate. Il bouquet è composto da piccoli frutti rossi misti a delicati sentori di cannella e zenzero. In un secondo momento, le note tostate prendono il passo con sentori che spaziano dal cuoio, al tabacco, alla torrefazione, concludendo con una nota speziata di chiodo di garofano ed un'equilibrata balsamicità. L'ingresso in bocca è fresco e minerale, ben bilanciato con la nota alcolica. Il tannino vellutato accompagna in questo viaggio sensoriale, accarezzando gentilmente il palato. Il finale è lungo e persistente.