FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2018



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2018

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

La stagione primaverile al Castello Pomino è stata piovosa: nei soli mesi di marzo, aprile e maggio sono stati registrati circa 420 mm di pioggia, più del doppio rispetto allo stesso periodo dell'anno precedente. Il germogliamento delle viti si è concluso nella seconda settimana di aprile, in linea con la media di Pomino, mentre la fioritura è avvenuta in leggero anticipo rispetto alle aspettative. L'invaiatura dei grappoli è iniziata nella seconda quindicina di luglio, per concludersi gradualmente nella prima decade di agosto.

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 due settimane complessive. 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 2018 si presenta con un elegante e brillante color rosso rubino e leggere sfumature granate. I piccoli frutti rossi e neri pervadono l'olfatto, quali lampone, fragolina di bosco, una delicata sensazione di amarena, mirtillo e mora. Questi nel tempo si fondono con una delicata speziatura, dalla cannella all'anice stellato al pepe bianco. L'affinamento in legno fa poi emergere note tostate, di tabacco e di caffè. L'ingresso in bocca è fresco e minerale, ben bilanciato con la nota alcolica. Bella rispondenza gusto-olfattiva, con notevole freschezza ed equilibrio. Vino elegante e vellutato che presenta tannini setosi ed un finale lungo.

Premi e Riconoscimenti

James Suckling: 91 Punti