FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2021



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2021

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

I primi mesi dell'anno hanno fatto registrare una pluviometria piuttosto importante che ha dotato i vigneti di un ottimo approvvigionamento idrico di partenza. Durante la seconda metà di aprile è avvenuto un brusco abbassamento delle temperature che poi sono andate rialzandosi con il mese di maggio. L'allegagione è avvenuta perfettamente ed ha beneficiato di un clima secco e leggermente ventilato. Il clima eccezionale del periodo maggio/giugno ha garantito una perfetta salubrità della pianta con un conseguente sviluppo dei frutti perfetto ed un'ottima crescita degli acini. La totale assenza di piogge nel periodo vendemmiale ha comportato una meravigliosa raccolta con uve perfette per carica aromatica e salubrità.

Note tecniche

Varietà: Pinot nero
Grado Alcolico: 13%
Maturazione: 12 mesi barriques di rovere frances

Vinificazione e maturazione

I grappoli di Pinot nero una volta vendemmiati sono stati fermentati in tini troncoconici di rovere da 60 hl, ad una temperatura controllata e, soprattutto nelle prime fasi, con follature manuali 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 la maturazione in barriques per altri 12 mesi. L'ulteriore periodo in bottiglia, prima di poterlo degustare, ne ha completato il percorso qualitativo.

Note degustative

Pomino Pinot nero 2021 presenta un colore rosso rubino vivace, limpido e brillante. Il bouquet è vario e delicato al contempo; le iniziali note di frutti rossi si alternano a note di liquirizia e sentori ematici. L'olfatto chiude con una delicata speziatura che ricorda in parte la cannella e in parte una nota di polvere di cacao. L'attacco al palato è fresco e il tannino setoso regala un finale succoso e persistente.