FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2022



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2022

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

L'andamento climatico di questa annata è stato caratterizzato - alla fine del mese di maggio - da una fioritura nei vigneti piuttosto precoce: in questo periodo sono state infatti registrate temperature tipiche dei mesi estivi. Non a caso l'estate 2022 verrà ricordata come una delle più lunghe degli ultimi anni. Nella prima parte del periodo estivo, le piante hanno visto un'accelerazione della fase di accrescimento dei germogli e di allegagione delle infiorescenze, offrendo così un'ottima omogeneità nei vigneti. A luglio invece le viti si sono adattate all'ambiente esterno, rallentando il loro slancio iniziale per proteggersi dalla calura estiva. La provvidenziale pioggia di metà agosto ha permesso infine di ottenere mosti limpidi all'aspetto e al gusto fragranti.

Note tecniche

Varietà: Pinot nero
Grado Alcolico: 12,5%
Maturazione: 12 mesi barriques di rovere francese

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 2022 presenta un colore rosso rubino limpido e brillante. Il bouquet è di una delicata complessità; le note di frutti rossi, come il mirtillo rosso, si alternano a sentori ematici e speziati quali la cannella, l'anice stellato e lo zenzero. L'olfatto chiude con eleganti note terziarie che ricordano la polvere di caffè. Sul finale viene percepita una discreta balsamicitá ed un rimando all'elicriso. L'attacco al palato è fresco; il tannino setoso regala un finale succoso e persistente.