

Castello Pomino Pomino Pinot Nero 2023



Pomino Pinot Nero 2023

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'annata 2023 ha avuto un inizio mite, con qualche rara giornata fredda e sporadiche nevicate. Il risveglio della primavera ha portato ad un germogliamento omogeneo dei vigneti. La stagione è proseguita con temperature al disotto della media stagionale; a maggio le temperature sono state fresche con una piovosità frequente e al di sopra della media. Il periodo estivo, in particolar modo agosto e settembre, è stato caldo, con assenza più o meno totale di piogge. La situazione sopra descritta ha portato ad una vendemmia leggermente posticipata, con uve che hanno mostrato lo sviluppo di un profilo aromatico complesso ed elegante.

Note tecniche

Varietà: Pinot nero

Grado Alcolico: 13 %

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 malolattica 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 2023 presenta un elegante colore rosso rubino vivace con qualche sfumatura granata. L'olfatto è estremamente floreale con note che ricordano la rosa e il geranio, belli i sentori fruttati di amarena ed estremamente intrigante la speziatura con rimando alla cannella. Il terziario, dovuto al prolungato invecchiamento in legno, ricorda la polvere di cacao e la polvere di caffè. Al palato è fresco, asciutto con tannini presenti ma non aggressivi. Finale succoso e persistente. Vino nel complesso elegante e vellutato.