


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino Pinot Nero 2024



Formati

0,75 l

Pomino Pinot Nero 2024

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 ripresa vegetativa nei vigneti di Pomino è seguita a un inverno con piovosità nella media ma con temperature piuttosto miti (non a caso nel 2024 non sono stati registrati eventi nevosi). Le gemme si sono schiuse infatti in modo molto omogeneo in tutta la Tenuta e fin da subito è stata evidente una generosa fertilità nei germogli. La fioritura a inizio giugno e l'invasatura a fine luglio sono state caratterizzate da giornate asciutte e con un importante irraggiamento solare: del resto l'estate 2024 è stata in tutta la Toscana una delle più calde mai registrate. L'ottima riserva idrica dei terreni freschi di Pomino ha consentito alle piante di continuare a vegetare fino alla vendemmia, fatto determinante per l'accrescimento del grappolo.

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 2024 si presenta di uno splendido colore rosso rubino brillante. Il bouquet risulta fruttato inizialmente, con note che ricordano frutti a bacca rossa e nera ben maturi ma anche la scorza di arancio candita. I sentori speziati sono molto interessanti richiamando la cannella, la noce moscata e il chiodo di garofano, fondendosi con delicati sentori terziari, quali il cuoio e la torrefazione. Al sorso è fresco, con rimandi balsamici; il tannino è setoso e vibrante. Lungo e persistente il finale.

