FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Pinot Nero 2009



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2009

Pomino Pinot Nero DOC

Pomino Pinot Noir is a wine of surpassing elegance. Delicate fragrances of dark cherry and wild strawberry meld together with floral notes of sweet violets.

気候動向

収穫されたぶどうの品質が特に素晴らしく、極めて良い結果で終了しました。2009年の春は例年と同様に、頻繁な降雨に見舞われたことにより、ぶどう樹の生育の管理や健全なぶどうを保護するために作り手にとって大きな試練の年となりましたが、同時に水分をたっぷりと含む土壌を与えてくれました。6月と7月は適度な降雨量に特徴づけられ、春に起きた生育の遅れを取り戻し、早熟をもたらしました。こうしてぶどう樹は最良に機能し、ぶどうは昨年に比べてやや早めに熟しました。さらに、9月になると夜は涼しく日中は太陽が照り、暑いという気候に恵まれ、ぶどうが完熟するまでに達し、高い品質のワインを生産できる状態となりました。好ましい条件で進んだ季節の流れは、ワイナリーに、適度な酸味と上質なアロマの複雑さを持つ完熟した果実が届くよう最良の状態をつくってくれたのです。

領土の特徴

由来: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
高度測定: 400 m
表面: 6 Ha
露出: South-west
土壌の種類: Sandy, clay, of good depth, and marginally high acidity
植物密度: 5.000 vines per hectare for the recent planted vineyards and 2.300 for the "first generation" vineyards
飼育: Guyot
葡萄畑の年齢: 10 years
ワインの種類: Pinot nero 100%
アルコール度数: 12,50%
浸漬時間: 21 days
マロラクティック発酵: Immediately done after the alcoholic fermentation
熟成容器: French oak barriques
熟成期間: 18 months in barriques and 4 mounths in bottles

説明技術的な注意事項

鮮やかで透明感を持つ赤みのあるルビー色。ミックスベリーのアロマと凝縮した上品な香り: クロスグリとラズベリー。フレッシュな香りと甘草、ミント、八角の香り。最後にモスク、皮、キノコ、森の下草の香りがクルミの外皮を思わせる香りと融合します。口に含むと、見事に融合され滑らかなタンニンと、生き生きとしたボディの上に味わいが広がります。素晴らしい爽やかさとバランスの良さに、味覚・嗅覚との見事な調和と純度の高さを持つ長命なワインです。余韻が長く続き魅惑的なフィニッシュです。

マッチ: Pomino Pinot Nero pairs well with tomato-based first courses, such as lasagna, and with marinades and stews.