FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Pinot Nero 2010

Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2010

Pomino Pinot Nero DOC

ポミーノ・ピノ・ネロはチェリーと野イチゴのフルーティさとスミレのフローラルさとの優美なブーケにより、繊細で極めて上品なワインです。

気候動向

2010年の春は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、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。夏には適度な雨と晴れの日が交互に一定の感覚で訪れるという特徴があり、9月には、夜は涼しく日中は暑いという理想的な気候条件がぶどう収穫終了の日まで続きました。こうして、ぶどう樹は最高の状態で成長し、ぶどうは最適な成熟度でワイナリーへ届きました。

領土の特徴

由来: ポミーノ城、ルフィナ地区ポミーノ
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年
ワインの種類: ピノ・ネロ100%
アルコール度数: 12.5%
浸漬時間: 22ヶ月
マロラクティック発酵: アルコール発酵直後
熟成容器: フランス製オークバリック
熟成期間: バリック12ヶ月、瓶熟4ヶ月

説明技術的な注意事項

ポミーノ・ピノ・ネロ2010は、透明感のあるルビー色。香りは複雑で繊細。小果実の香りが見事にナツメグとミントの繊細な香りと調和します。最後にチョコレートも感じさせるモスクの香りが広がります。爽やかさと上品さで魅了し、滑らかなタンニンがジューシーで余韻の続くフィニッシュへと導きます。

マッチ: 肉ソース、シチューやキャセロールとパスタ。