FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Pinot Nero 2011



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2011

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な香りの繊細なブーケを持つ、きめ細やかな極めて上品なワインです。

気候動向

穏やかであった冬も手伝い、ぶどう樹の萌芽は2010年に比べてやや早く訪れました。その他の生育過程（開花、粒果、ヴェレゾン）では、気候に関しての問題は特になく8月中旬まで順調に進みました。5月下旬から8月中旬までの平均気温は通常の値を示し、一定の割合での降雨量をふんだんではなくとも記録しました。前年の秋冬の雨で十分な水を確保できていたというのもあります。8月中旬以降の猛暑は、より一層ぶどう樹の生育サイクルを早めました。このことが、果肉の中に素晴らしい量のアロマと糖度、ポリフェノールを蓄えてくれる結果をもたらしました。ポミーノでは、アロマと爽やかさ、糖度を最高な水準で合わせることのできる素晴らしい環境条件が整っているのです。

領土の特徴

由来: ポミーノ城、ポミーノ地区、ルフィナ
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・ネロ種
アルコール度数: 13.5%
浸漬時間: 23日間
マロラクティック発酵: アルコール発酵直後
熟成容器: フランスオーク樽
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2011は、鮮やかで透んだ赤みのあるルビー色。ベリーとラズベリーに代表される濃厚なミックスベリーの香りが際立ち、ミントの香りと非常に美しく融合した、複雑で上品な香りがします。最後には、予想外の香りでもあるなめし皮を感じさせ、炒ったチョコレートと焙煎コーヒーの香りが広がります。滑らかで生き生きとしたタンニンがバランスの良さを見事に表現しています。深い味わいと余韻の長いフィニッシュです。2014年3月テイスティング

マッチ: ラザーニャなどのラグーソースがベースのパスタや煮込み料理に最適です。