FRESCOBALDI
TOSCANA

カステッロ・ポミーノ
Pomino Pinot Nero 2013



Formati

750ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2013

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

ポミーノ・エステートでの2013年のぶどう成長期は、冬の間に雪と雨が多かったことが特徴的でしたが、特に大きな問題はありませんでした。このように充分に雨量があったというような要素は、地下水の貯蔵量が十分得られて、ぶどう畑にとってはかえって好都合でした。畝の間には、土壌をより豊かにするカバークロップが植えられ、雨両も適度だったので、土壌が流出することもありませんでした。気温も同様に、冬の間は穏やかで、夏は平均を上回るような熱波はありませんでした。実際、8月第1週を除いては、気温が30°Cを超えることも殆どありませんでした。

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: 500 m
表面: 8 Ha
露出: South-west
土壌の種類: 砂泥質の酸性土
植物密度: 5.500 viti/Ha
飼育: parte Guyot, parte cordone speronato
葡萄畑の年齢: 15年
ワインの種類: ピノ・ネロ種
アルコール度数: 12.5%
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2013は、グラスの中で透明感を放つ繊細なルビー色をしています。チェリーとブラックベリーが際立つフルーティーなアロマが勢いよく広がり、シナモンとグローブ、煙草、そして炒ったコーヒーの香りと見事に融合します。口に含んだ瞬間に爽やかで、長く余韻の残る喉ごしをもつワインです。柔らかなタンニンとミックスベリーの後味は、風味と香りとの心地よいバランスの良さを感じさせます。2016年12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。

賞品・表彰

Wine Enthusiast: 91 Points