FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino Pinot Nero 2009



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2009

Помино Пино Неро DOC

Помино Пино Неро – тонкое и чрезвычайно элегантное вино, сочетающее изысканный фруктовый букет черешни на спирту и земляники и цветочный аромат фиалки душистой.

Климатическая тенденция

Баланс очень выдержанный, особенно следует отметить качество собранного винограда. Весной 2009 года, как и в предыдущие годы, отмечались сильные дожди, которые в значительной мере осложнили работу виноградарей по выращиванию и санитарной защите, но своевременно подпитали подпочвенные воды. Июнь и июль 2009 года, напротив, характеризовались осадками, что привело к усилению роста лозы и преждевременному созреванию винограда. Таким образом, виноградники показали себя в лучшем виде, и виноград созрел несколько раньше по сравнению с предыдущим годом. С другой стороны, прохладные ночи и теплые солнечные дни, имевшие место в сентябре, способствовали тому, что виноград смог полностью созреть и дать вино высокого качества. Благоприятные сезонные условия предоставили наилучшие возможности для получения зрелых плодов, имеющих нужную кислотность и богатый аромат.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Помино, Помино, Руфина
Альтиметрия: 400 m
Поверхность: 6 Ha
Контакт: South-west
Тип почвы: Sandy, clay, of good depth, and marginally high acidity
Плотность растений: 5.000 vines per hectare for the recent planted vineyards and 2.300 for the "first generation" vineyards
Разведение: Guyot
Возраст виноградника: 10 years
Сорт Вино: Пино Неро
Алкогольная степень: 12,50%
Время мацерации: 22 дня
Яблочно-молочное брожение: Осуществляется сразу же после алкогольной ферментации
Выдержка: Бочки из французского дуба - 12 месяцев в бочках и 4 месяца в бутылке

Технические примечания

Рубиново-красное, прозрачное. Аромат выдержанный и изысканный с нотками лесных ягод – смородины и малины. Чистый свежий букет и бальзамические оттенки лакрицы, мяты, аниса. Финальные ноты сочетают в себе оттенки муската, кожи, грибов и подлеска сочетаются с ароматом, напоминающим скорлупу ореха. Во рту ощущается прекрасно различимое тело с живыми шелковистыми танинами. Вино с легко уловимым ароматом, очень чистое, с хорошим сочетанием вкуса и аромата, свежее и сбалансированное. Финальные ноты некрепкие и аппетитные.

Сопряжение: Подходит к основным блюдами, таким как тушеное мясо, лазанья с мясным соусом и рагу