


FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино Pomino Pinot Nero 2010



Formati
0,75 л

Pomino Pinot Nero 2010

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

Весной 2010 года отмечались частые дожди, которые в значительной мере осложнили работу виноградарей по выращиванию и санитарной защите, но своевременно подпитали подпочвенные воды. Летние месяцы характеризовались равномерным чередованием умеренных осадков и солнечных дней. И, наконец, сентябрь характеризовался идеальными климатическими условиями с холодными ночами и теплыми солнечными днями до конца сбора винограда. Таким образом, виноградники показали себя в лучшем виде, а виноград поступил в погреба оптимально созревшим

Характеристики территории

Происхождение: Castello di Pomino, Pomino, Rufina

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

Помино Пино Неро урожая 2010 года имеет чистый рубиновый цвет. Аромат насыщенный и тонкий, красные ягоды замечательно сочетаются с деликатными оттенками бальзамической мяты и мускатного ореха. Мускусные финальные ноты, напоминающее о шоколаде. Поражает свежестью и изысканностью, шелковистые танины дарят сочные и стойкие финальные ноты.

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