


FRESCOBALDI
TOSCANA

ЗАМОК ПОМИНО Pomino Pinot Nero 2011



Formati
0,75 л

Pomino Pinot Nero 2011

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

Распускание почек виноградников наступило несколько раньше по сравнению с 2010 годом благодаря мягкой зиме. Все последующие этапы (цветение, завязывание гроздьев, начало созревания) развития виноградников происходили плавно на фоне отсутствия неблагоприятной погоды в середине августа. Фактически, в течение этого периода с конца мая до середины августа средние температуры находились в пределах нормы, а также шли немногочисленные дожди, которые, однако, распределялись равномерно. Это привело к тому, что наши земли накопили достаточно воды благодаря последним дождливым осенним и зимним сезонам. С середины августа сильная жара ускорила дальнейший цикл созревания винограда. В результате косточки накопили большое количество ароматов, сахаров и полифенолов. В Помино прекрасные погодные условия для того, чтобы урожай этого года был ароматным, свежим и с большим количеством сахара.

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 лет

Сорт Вино: Пино Неро

Алкогольная степень: 0.135

Время мацерации: 23 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 2011 года имеет ярко-красный цвет, искристый и чистый. Сложный и элегантный аромат, с сильным оттенком лесных ягод, для которого, а именно, смородины и малины, который хорошо сочетается с бальзамическим оттенком мяты. Финальные ноты характеризуются неожиданным ароматом кожи и теплые нотки шоколада и кофе. Танины, шелковистые и пульсирующие, ошутить благородный вкус. Приятное и стойкое послевкусие. Дегустировалось в марте 2014 года

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