


FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino Pinot Nero 2013



Formati
0,75 л

Pomino Pinot Nero 2013

Помино Пино Неро DOC

Погодные условия 2013 года в хозяйстве Помино характеризовались многочисленными снегопадами и дождями в зимний период, что, тем не менее, нельзя причислять к «чрезвычайным» событиям. Особенно важные факты, касающиеся виноградников: мы заботимся, например, о достаточных запасах воды; то же самое касается хорошего роста зеленых удобрений, высаживаемых для повышения плодородия земли; сюда следует также отнести осадки, достаточно регулярные и все более интенсивные, способствующие предотвращению эрозии почв. То же самое касается температур: зимы относительно мягкие, а летом не отмечается пиков температур, превышающих норму. За исключением первой недели августа, только в редких случаях максимальные летние температуры превышали 30°C, в том числе, при сборе винограда, с начала первой недели сентября отмечались теплые солнечные дни, но более жаркие.

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: Каstellо ди Помино, Помино, Руфина

Альтиметрия: 500 m

Поверхность: 8 Ha

Контакт: South-west

Тип почвы: песчано-глинистые, кислые

Плотность растений: 5.500 viti/Ha

Разведение: parte Guyot, parte cordone speronato

Возраст виноградника: 15 лет

Сорт Вино: Пино Неро

Алкогольная степень: 12,5%

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

Pomino Pinot Nero 2013 (Помино Пино Неро 2013) – вино нежно-рубинового цвета, в бокале прозрачно. В его отчетливо фруктово-ягодном аромате преобладают вишня и ежевика с вкраплением нот корицы и гвоздики, а также с табачно-дымными оттенками. Вкус сперва дарит свежесть, затем проявляет другие прекрасные качества: мягкие танины и ягодное послевкусие гармонично дополняют впечатление от аромата вина. Дегустировалось в декабре 2016 года.

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

Призы и награды

Wine Enthusiast: 91 Points