FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino Pinot Nero 2015

Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2015

Помино Пино Неро DOC

Это вино выражает всю сущность винограда «пино неро», выращиваемого в Помино. Чрезвычайно изысканное, с нежными букетом вишни, лесной земляники и душистой фиалки.

Климатическая тенденция

В Кастелло Помино 2015 год был невероятно благоприятен для лозы, которая пробудилась от зимнего сна в середине апреля. По сравнению с 2014 годом, за два месяца между началом распускания почек и цветением выпало гораздо меньше осадков; температура и атмосферное давление были в этот период выше. Низкий уровень влажности способствовал созданию здорового микроклимата в виноградниках зимой. Цветение прошло на первой неделе июня и было очень быстрым благодаря высокой температуре в начале этого месяца (в преддверии особенно жаркого и долгого лета). Небольшие и нечастые дожди прошли в июле и в первую неделю августа, в то время как столбик термометра не опускался ниже 31°C. Во второй половине августа, освеженной более прохладными ночами, виноградные грозди начали набирать нежный аромат. Чтобы максимально сохранить его, уже первого сентября начался ручной сбор винограда сорта «пино неро».

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло 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

Гранатового цвета, Помино Неро 2015 насыщено ароматами чёрной смородины и вишнёвого ликёра, в нём также явствует нота, которая ещё больше подчёркивает оттенки обжаренных орехов и шоколада. Во вкусе отчётливо различаются красные ягоды, вино оставляет приятное ощущение мягкости. Дополняют впечатление ноты лакрицы и и пряных средиземноморских трав (тимьян). Вино, которое можно рекомендовать для продолжительной выдержки в бутылках: оно, без сомнения, обретёт ещё более интересный и сложный аромат.

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

Призы и награды

JamesSuckling.Com: 90 Points