FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino Pinot Nero 2016



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2016

Помино Пино Неро DOC

Уникальное проявление Пино Неро в Помино. Вино, которое заключает в себе неповторимость этой местности, предназначенной для сортов винограда элегантных и со стилем. “Помино Пино Неро” имеет нежный фруктово-цветочный букет с гармоничными пряными нотами.

Климатическая тенденция

Этот год, несомненно, запомнится как один из самых урожайных. Виноград высочайшего качества достиг тогда отменной спелости. 2016 год начался с мягкой зимы, хотя и довольно дождливой, за исключением второй половины января, когда несколько раз даже выпал снег. Почки на лозе начали распускаться раньше обычного, на первой неделе апреля, поскольку температура воздуха была выше нормы. Цветение винограда завершилось в конце мая-начале июня, примерно в тот период, когда и должно проходить. Температура летом не была чрезмерно высокой, таким образом, виноград начал спеть на десять дней позже, чем в предыдущем году. Солнечные и сухие дни обеспечили прекрасную спелость винограду, а также высокое содержание сахаров. В то же время разность дневной и ночной температуры воздуха придала ягодам свежесть и высокую концентрацию в них ароматических веществ.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Помино, Помино, Руфина

Винификация и выдержка

Сразу после сбора урожая виноград сорта Пино Неро ферментируется при определённой температуре в 60-литровых дубовых баках конической формы. При этом виноград дробится и перемешивается вручную, особенно на первой стадии, что помогает извлекать из виноградной кожицы антоцианы и другие полифенолы в нужных количествах. Настаивание сусла на мезге длится около 23 дней. После алкогольной ферментации наступает время для ферментации малолактической, которая проходит в барриках из французского дуба. Пино Неро выдерживается в барриках ещё 12 месяцев. Последние 4 месяца вино выдерживается в бутылках, прежде чем предлагается для дегустации. Так создаётся качественный продукт.

Технические примечания

“Помино Пино Неро” 2016 отличается прозрачностью и изысканным красно-рубиновым цветом с нежными гранатовыми отблесками. Букет насыщен ароматами ягод, таких как красная смородина, которые смешиваются с пряными нотами корицы, имбиря и можжевельника. Со временем проявляются и бальзамические ноты, в завершение можно ощутить оттенки замши, кофе в зёрнах и порошка какао. Во вкусе явствуют фруктовые и лакричные ноты, оттеняемые бархатным таннинами. Свежесть вина постоянно уравновешивается алкогольной составляющей. Финал продолжительный и устойчивый.

Призы и награды

James Suckling: 90 Points