FRESCOBALDI
TOSCANA

Замок Помино
Pomino Pinot Nero 2017



Formati

0,75 *л*

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2017

Помино Пино Неро DOC

Неподражаемое вино из Пино Неро, производимое в Помино. Оно заключает в себе всю уникальность этого края, предназначенного для выращивания сортов винограда, отражающих его стиль и утончённость. Вино Pomino Pinot nero обладает нежным цветочно-фруктовым букетом с гармоничными нотками специй.

Климатическая тенденция

В 2017 году в Кастелло Помино выпало мало осадков как зимой, так и весной. Температура держалась в пределах нормы, за исключением января, который был довольно холодным. Почки на лозе начали распускаться в конце марта и, несмотря на похолодание в начале апреля, не пострадали. Цветение прошло в мае, к концу месяца половина соцветий на лозе полностью распустилась. Это произошло раньше, чем в предыдущие годы. Скудность летних дождей не нанесла никакого ущерба лозе, поскольку глубокая почва виноградников накопила достаточно воды. Это, а также тщательная обработка земли, помогло растениям избежать обезвоживания. Виноград начал набирать цвет к концу июля, и сбор урожая начался раньше обычного. Сочетание свежести почвы и ночной температуры воздуха, типичной для Апеннин, помогли винограду поспеть преждевременно. В результате виноград Пино Неро оказался исключительно гармоничным благодаря насыщенности полифенолами и ароматическими веществами.

Характеристики территории

Происхождение: Кастелло ди Помино, Помино, Руфина
Сорт Вино: Пино Неро
Алкогольная степень: 13%
Выдержка: баррики из французского дуба - 15 месяцев и 4 месяца в бутылках

Винификация и выдержка

Сразу после сбора виноград Пино Неро был помещён в 60-литровые цилиндрические дубовые бочки для ферментации при установленной температуре. При этом виноград раздавливали вручную, особенно на первой фазе ферментации, чтобы из виноградной кожицы лучше экстрагировались антоцианы и полифенолы. Настаивание сусла на виноградной кожице длилось 13 дней. За алкогольной ферментацией последовала ферментация малолактическая в барриках из французского дуба. Там Пино Неро выдерживалось в течение 15 месяцев. Последние несколько месяцев вино выдерживалось уже в бутылках, что позволило ему стать максимально качественным.

Технические примечания

Pomino Pinot Nero 2017 – вино, отличающееся изысканным и сверкающим красно-рубиновым цветом с гранатовыми оттенками. Букет состоит из аромата красных ягод, к которому добавляются нежные ноты имбиря и корицы. Чуть позже проявляются ноты обжарки, приправленные табачными оттенками и лёгкой нотой замши. В завершении проступает ноты гвоздичных палочек и другие гармоничные бальзамические оттенки. Первое вкусовое впечатление – свежесть и минеральность, уравновешенные алкогольной нотой. Бархатные таннины сопровождают это вкусовое путешествие, нежно обволакивая полость рта. Послевкусие долгое и насыщенное.