



Замок Помино Pomino Pinot Nero 2018

Климатическая тенденция

Весна в Кастелло Помино была дождливой: за три месяца выпало около 420 мм осадков, больше чем вдвое по сравнению с предыдущим годом. Почки на лозе окончательно раскрылись на второй неделе апреля, как обычно в Помино, тогда так цветение началось несколько раньше, чем ожидалось. Виноград начал набирать цвет во второй половине июля и закончил темнесть в первой трети августа.

Характеристики территории

Сорт Вино

Пино Неро

Алкогольная степень

13%

`fsb.specificationattributes.$maturazione`

баррики из французского дуба -

15 месяцев и 4 месяца в бутылках

`fsb.sliderTitles.vinificationslider`

После сбора урожая виноград Пино Неро проходил ферментацию в конусообразных дубовых ёмкостях по 60 гл при контролируемой температуре. Виноград при этом дробили вручную, особенно на первом этапе, когда происходит основная экстракция антоцианов и полифенолов из виноградной кожицы. В течение двух недель проходила мацерация. За алкогольной ферментацией последовала малолактическая, которая проходила в барриках из французского дуба. Пино Неро выдерживалось в дубовых бочонках ещё 15 месяцев. Ещё несколько месяцев вино выдерживали в бутылках, где оно окончательно созрело и обрело свой типичный вкус.

Технические примечания

Доступные форматы
0,75 л

Органолептические примечания

«Помино Пино Неро 2018» - вино изысканного и сверкающего красно-рубинового цвета с лёгким гранатовым оттенком. Букет наполнен ароматами ягод, таких как малина и земляника, с нежными нотами вишни сорта «амарена», черники и ежевики. Со временем их сменяют пряные ароматы, от корицы и бадьяна до белого перца. Выдержка в дубовых бочонках придаёт вину и дымные ноты табака и кофейной обжарки. Первое вкусовое впечатление — свежесть и минеральные ноты, прекрасно уравновешенные алкогольными. Великолепное соответствие аромата и вкуса, освежающее и гармоничное. Изысканное и мягкое вино с шелковистыми таннинами и продолжительным послевкусием.