



POMINO PINOT NERO 2008

DENOMINAZIONE: Pomino Pinot nero DOC

GENERALITÀ: Pomino Pinot Nero è un vino fine ed estremamente elegante, dal delicato bouquet fruttato di ciliegia e fragoline di bosco e floreale di viola mammola, che nasce dalla sapiente unione di Pinot Nero e piccole quantità di Sangiovese.

ANDAMENTO CLIMATICO La primavera 2008 verrà ricordata come la più piovosa degli ultimi decenni, con temperature nettamente al di sotto della media. Pioggia e vento durante la fioritura a giugno hanno determinato un'allegagione non ottimale: i grappoli si sono presentati con minor numero di acini. Tuttavia, l'intensità luminosa e le calde temperature di luglio e agosto in Toscana hanno consentito un parziale recupero del ritardo vegetativo. I mesi estivi, compreso settembre, sono stati caldi e assolati e l'assenza di problemi legati alla scarsità di acqua hanno favorito un ottimo livello di maturità di tutte le varietà. Il clima mite e soleggiato è proseguito nel corso della fase vendemmiale e l'assenza di precipitazioni importanti (durante la vendemmia ha piovuto solo un giorno) ha permesso al lavoro di cantina una regolarità ideale nello svolgimento di tutte le operazioni di vinificazione.

CARATTERISTICHE DEL TERRITORIO DI PRODUZIONE

PROVENIENZA: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina

ALTIMETRIA: 400 m

SUPERFICIE: 6 Ha

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

TIPOLOGIA SUOLO: Terreni bruni con elementi fini, su substrati arenacei-marnosi, di buona profondità, leggermente acidi

DENSITÀ IMPIANTI: 5.000 viti/ha per i vigneti di recente impianto

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: 10 anni

NOTE TECNICHE

VARIETÀ: Pinot nero 95 % e Sangiovese 5%

RESA HA: 45 HI

EPOCA VENDEMMIA: Fine Settembre/inizio Ottobre

CONDUZIONE: Manuale

CONTENITORI FERMENTAZIONE: Tini di rovere di Slavonia

TEMPERATURA FERMENTAZIONE: <30°C

DURATA FERMENTAZIONE: 12 giorni

TEMPI DI MACERAZIONE: 21 giorni

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: Svolta immediatamente dopo quella alcolica

CONTENITORI DI AFFINAMENTO: Barriques di rovere francese

TEMPI DI AFFINAMENTO: 18 mesi in barriques e 4 mesi in bottiglia

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 lt

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino intenso dal colore rosso rubino brillante si presenta limpido e di bella consistenza. Al naso è intenso ed elegante con aromi di frutta a bacca rossa come mora, prugna, mirtillo e ciliegia a cui fanno seguito lievi sentori balsamici di menta e noce moscata. Sul finale note di tabacco e cioccolato amaro. Bella rispondenza gusto-olfativa, con notevole freschezza ed equilibrio. Vino elegante e vellutato presenta tannini setosi e finale lungo e appetitoso.

ABBINAMENTO Primi piatti a base di pomodoro come le lasagne, preparati in umido e stufati