ACQUISTATO IL .....

Pomino Pinot Nero DOC 2023 2023

Il Pinot Nero che nasce sulle colline del Chianti



C'è un angolo di Chianti, a est di Firenze, dove il Sangiovese è costretto ad abdicare davanti al nobile Pinot Nero. Siamo nella Tenuta di Pomino, che risale al 1500, e che appartiene alla famiglia Frescobaldi. In questo luogo magico, i vigneti godono di condizioni uniche, grazie anche alla una leggera elevazione e a un microclima fresco e ventilato. Pomino Nero è l'interpretazione in chiave toscana di un elegante vino internazionale. Brillante color rosso rubino con leggere sfumature granate, al naso rivela note di piccoli frutti rossi e neri. Lampone, fragolina di bosco, amarena, mirtillo e mora si fondono con una delicata speziatura che richiama la cannella, l'anice stellato e il pepe bianco. Poi ricordi di tostatura dovuti ai 15 mesi e più passati in legno, tabacco e caffè. In bocca è fresco, ben bilanciato, con una bella rispondenza gusto-olfattiva. Elegante e vellutato, presenta tannini setosi e un finale lungo.

Trenta generazioni e oltre 700 anni di storia. Con questi due "biglietti da visita" l'azienda Frescobaldi si presenta sui mercati di tutto il mondo da assoluta protagonista con l'obiettivo di essere il più prestigioso produttore di vino toscano. L'azienda oggi può contare su una superficie vitata sterminata. Stiamo parlando di oltre 1000 ettari, sparsi nelle più interessanti zone vinicole della regione. La produzione annua si aggira intorno ai sette milioni di bottiglie e comprende tutte le denominazioni più importanti, dal Chianti al Pomino, passando per il Montalcino e la Maremma. In ogni area vengono coltivate le varietà tradizionali, grazie a una perfetta conoscenza degli specifici terroir. Mai come in questo caso… l'esperienza fa davvero la differenza.

La Vigna

Terreno	Terreni bruni con elementi fini, su substrati arenacei-marnosi, di buona profondità, leggermente acidi.
Esposizione	Nord Ovest 400-750m s.l.m.
Allevamento	Spalliera con potatura a guyot semplice
Densità imp.	4.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Toscana
Uve	Pinot Nero
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Primi piatti a base di pomodoro come le lasagne, preparati in umido e stufati.
Vinificazione	15 mesi in barriques di rovere francese e 4 mesi in bottiglia
Sensazioni	Si presenta con un elegante e brillante color rosso rubino e leggere sfumature granate. I piccoli frutti rossi e neri pervadono l'olfatto, quali lampone, fragolina di bosco, una delicata sensazione di amarena, mirtillo e mora. Questi nel tempo si fondono con una delicata speziatura, dalla cannella all'anice stellato al pepe bianco. L'affinamento in legno fa poi emergere note tostate, di tabacco e di caffè. L'ingresso in bocca è fresco e minerale, ben bilanciato con la nota alcolica. Bella rispondenza gusto-olfattiva, con notevole freschezza ed equilibrio. Vino elegante e vellutato che presenta tannini setosi ed un finale lungo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821