

**FRESCOBALDI**  
TOSCANA

# Castello Pomino Pomino Pinot Nero 2022



Formati  
0,75 lt.

# Pomino Pinot Nero 2022

Pomino Pinot Nero DOC

Expresión inconfundible de Pinot Noir en Pomino. Es un vino que resume la singularidad de este territorio, que apuesta por variedades que expresan su estilo y elegancia. Pomino Pinot noir es la representación de un delicado bouquet floral y frutal acompañado de notas especiadas bien equilibradas.

## Tendencia climática

El patrón climático de esta añada se caracterizó, a finales de mayo, por una floración bastante temprana en los viñedos: de hecho, durante este período se registraron temperaturas típicas de los meses de verano. No en vano, el verano de 2022 será recordado como uno de los más largos de los últimos años. En la primera parte del periodo estival, las plantas experimentaron una aceleración de la fase de crecimiento de los brotes y cuajado de las inflorescencias, proporcionando así una excelente homogeneidad en los viñedos. En julio, sin embargo, las vides se adaptaron al ambiente exterior, desacelerando su impulso inicial para protegerse del calor del verano. La lluvia providencial de mediados de agosto finalmente dio como resultado mostos de aspecto claro y sabor fragante.

## Notas técnicas:

Varietal: Pinot nero

Alcohol: 12.5%

Maturación: 12 meses en barrica de roble francés

## Vinificación y añejamiento:

Los racimos de Pinot nero una vez vendimiados fueron fermentados en tinas troncocónicas de roble de 60 hl a temperatura controlada y, especialmente en los primeros tiempos, con bazuqueos manuales para favorecer la adecuada extracción de antocianos y polifenoles de los hollejos. El tiempo de maceración fue de un total de dos semanas. A la fermentación alcohólica le siguió la fermentación maloláctica en barricas de roble francés. El Pinot Nero continuó la maduración en barricas durante otros 12 meses. El periodo adicional en botella antes de poder ser degustado completó su recorrido de calidad.

## Notas de Cata:

Pomino Pinot Nero 2022 muestra un color rojo rubí claro y brillante. El bouquet tiene una delicada complejidad; notas de frutos rojos, como el arándano, se alternan con notas hemáticas y especiadas como canela, anís estrellado y jengibre. La nariz se cierra con elegantes notas terciarias que recuerdan al café molido. Al final se percibe una discreta balsamicidad y un toque de helicriso. El ataque en boca es fresco; el tanino sedoso da un final jugoso y persistente.