



2023 Pinot Nero Castello Pomino

Frescobaldi Marchesi Toscana

Typ	Rot
Produzent	Frescobaldi
Qualitätsstufe	DOC
Ausbau	In französischen Eichenfässern
Ausschanktemperatur	14 - 16 °C
Trinkreife	Trinkbar bis 8 - 10 Jahre nach Ernte
Alkoholgehalt	13 %
Traubensorten	Pinot Noir / Pinot Nero
Grösse	75cl
Artikelnummer	40307723

Bemerkungen

Gegründet um 1800 | Seit 1989 im Besitz von Familie Frescobaldi | Geschäftsführer Lamberto Frescobaldi (30. Generation) | 850 Hektar, wovon 235 Hektar mit Reben bepflanzt | Brunello di Montalcino DOCG, Rosso di Montalcino DOC, Toscana IGT | Bestockt mit Sangiovese und Merlot.

Passt zu

Nach der Lese wurden die Pinot Nero-Trauben in 60-hl- Eichenfässern mit konischem Boden bei kontrollierter Temperatur vergoren, wobei vor allem in der Anfangsphase ein manuelles Einmischen erfolgte, um die richtige Extraktion aus den Schalen zu fördern. Die gesamte Mazerationszeit betrug zwei Wochen. Auf die alkoholische Gärung folgte die malolaktische in französischen Eichenfässern. Der Pinot Nero setzte seine Reifung für weitere 12 Monate in Barriquefässern fort.

Degustationsnotizen

Das Bouquet ist sehr blumig mit Noten, die an Rosen und Geranien erinnern, mit schönen fruchtigen Noten von Schwarzkirsche und einer sehr interessanten Würze mit Anklängen von Zimt. Die Tertiärnote erinnert aufgrund des langen Ausbaus in Holzan Kakaopulver und Kaffeepulver. Am Gaumen ist er frisch und trocken, die Tannine sind präsent, aber nicht aggressiv. Der Abgang ist saftig und anhaltend. Insgesamt ein eleganter und samtiger Wein.