FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2016



Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2016

Pomino Pinot Nero DOC

Expression caractéristique du pinot noir cultivé à Pomino, ce vin incarne l'unicité de ce terroir, propice aux cépages qui expriment son style et son élégance. Le Pomino Pinot nero représente un délicat bouquet fruité et floral accompagné de notes épicées bien équilibrées.

Conditions climatiques

Cette saison restera certainement comme l'une des plus productives de ces dernières années avec un degré optimal de maturation des raisins. À l'exception de la deuxième quinzaine de janvier qui a enregistré quelques épisodes neigeux, l'année 2016 a été marquée par un hiver plutôt doux avec une pluviosité assez importante. Le débourrement a été précoce, vers la première semaine d'avril, en raison des températures printanières élevées enregistrées au cours de cette période ; la floraison s'est terminée entre fin mai et début juin conformément à ce qui se passe généralement pour ce stade phénologique. Les températures estivales, qui n'ont pas été trop lourdes, ont retardé la véraison d'une dizaine de jours par rapport à l'année précédente. Les journées ensoleillées et sèches ont assuré une maturation optimale des baies et une bonne teneur en sucre ; parallèlement, l'amplitude thermique entre le jour et la nuit au moment des vendanges a assuré une fraîcheur et une concentration d'arômes élégants.

Notes techniques

Origine: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina

Vinification et élevage

Une fois vendangé, le pinot noir a fermenté dans des cuves tronconiques en chêne de 60 hl à température contrôlée avec remontages et pigeages manuels, notamment lors des premières phases, pour faciliter une bonne extraction des anthocyanes et des polyphénols des pellicules. La durée de macération a été d'environ 23 jours. La fermentation alcoolique a été suivie d'une fermentation malolactique en barriques de chêne français. Le pinot noir a continué son élevage en barriques pendant encore 12 mois. Avant de pouvoir le déguster, 4 mois supplémentaires en bouteille ont permis d'achever ce parcours de qualité.

Dégustation

Le Pomino Pinot Nero 2016 étonne par sa robe rouge rubis élégante et brillante aux reflets grenat délicats. Au nez, il offre une explosion de petits fruits rouges, comme la groseille, mêlés à des notes d'épices douces rappelant la cannelle mais aussi de gingembre et de genièvre. Avec le temps, les notes balsamiques prédominent avant de laisser place à des arômes de cuir, de grains de café et de cacao en poudre. La dégustation dévoile des sensations fruitées et réglissées accompagnées de notes sanguines et de tanins veloutés. La fraîcheur est parfaitement équilibrée avec la note alcoolisée. La finale est longue et persistante.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 90 Points