FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2017

Formati

0,75 lt

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2017

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 présente un délicat bouquet fruité et floral accompagné de notes épicées bien équilibrées.

Conditions climatiques

Durant la saison 2017, seuls quelques épisodes pluvieux ont été enregistrés au Château de Pomino en hiver comme au printemps. À l'exception d'un mois de janvier assez rigoureux, les températures ont été conformes aux normales saisonnières. Le débourrement a commencé fin mars et malgré une baisse des températures au mois d'avril les bourgeons n'ont pas souffert laissant place à la floraison au mois de mai. À la fin du mois, la moitié des vignes était en fleurs, en avance par rapport aux années précédentes. Le manque de pluie durant l'été n'a posé aucun problème grâce à la fraîcheur et à la profondeur des sols du domaine. Ceci, combiné à un travail du sol approprié, a permis d'éviter tout stress hydrique. La véraison a eu lieu fin juillet et les vendanges, en raison de la précocité de la saison, ont débuté assez tôt. La fraîcheur du sol, associée aux températures nocturnes caractéristiques du climat des Apennins, a évité une maturation précoce généralisée. Lors de la récolte, les raisins de pinot noir présentaient une richesse polyphénolique et aromatique extrêmement équilibrée.

Notes techniques

Origine: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
Variété de vin: Pinot Noir
Degrè d'alcool: 13%
Élevage: Barriques - 15 mois en cuves et 4 mois en bouteille

Vinification et élevage

Une fois vendangé, le pinot noir a fermenté dans des cuves tronconiques en chêne de 60 hl à température contrôlée avec 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 de 13 jours. La fermentation alcoolique a été suivie d'une fermentation malolactique en barriques de chêne français. Le pinot noir a poursuivi son élevage en barriques pendant encore 15 mois. Avant de pouvoir le déguster, une période supplémentaire en bouteille a permis d'achever ce parcours de qualité.

Dégustation

Le Pomino Pinot Nero 2017 arbore une robe rouge rubis élégante et brillante aux légères nuances grenat. Le bouquet est composé de petits fruits rouges mêlés à des arômes délicats de cannelle et de gingembre. S'ensuivent des notes grillées avec des arômes allant du cuir au tabac en passant par la torréfaction et se terminant sur une note épicée de clou de girofle et une touche balsamique équilibrée. L'entrée en bouche est fraîche et minérale, bien équilibrée avec la note alcoolisée. Les tanins veloutés accompagnent ce voyage sensoriel en caressant doucement le palais. La finale est longue et persistante.