FRESCOBALDI
TOSCANA

# Castello Pomino
# Pomino Pinot Nero 2018

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

# Pomino Pinot Nero 2018

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

Au Château de Pomino, le printemps a été pluvieux : environ 420 mm de pluie ont été enregistrés rien qu'en mars, avril et mai, soit plus du double par rapport à la même période de l'année précédente. Le débourrement de la vigne s'est terminé au cours de la deuxième semaine d'avril, conformément à la moyenne de Pomino, tandis que la floraison a eu lieu un peu plus tôt que prévu. La véraison des grappes a commencé au cours de la deuxième quinzaine de juillet et s'est achevée progressivement dans la première décade d'août.

## 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. Au total, la macération a duré deux semaines. 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 2018 présente une robe rouge rubis élégante et brillante aux légères nuances grenat. Le nez est dominé par les petits fruits rouges et noirs, tels que la framboise, les fraises des bois ainsi qu'un soupçon de griotte, de myrtille et de mûre qui au fil du temps se mêlent à une délicate note épicée allant de la cannelle à l'anis étoilé en passant par le poivre blanc. L'élevage en bois apporte ensuite des notes torréfiées de café et de tabac. L'entrée en bouche est fraîche et minérale, bien équilibrée avec la note alcoolisée. La composition aromatique perçue au niveau du nez continue en bouche avec une belle fraîcheur et un bel équilibre. Un vin élégant et velouté aux tanins soyeux et à la finale longue.

# Prix et reconnaissance

James Suckling: 91 Points