FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2021



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2021

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

Les premiers mois de l'année ont enregistré une pluviométrie assez importante, ce qui a permis à la vigne de se constituer d'excellentes réserves d'eau. La deuxième quinzaine d'avril a été marquée par une chute brutale des températures, qui sont ensuite remontées en mai. La nouaison s'est parfaitement déroulée et a bénéficié d'un climat sec et légèrement venteux. Le climat exceptionnel de mai et de juin a assuré une parfaite santé de la vigne, un bon développement des fruits et une excellente croissance des baies. L'absence totale de précipitations pendant les vendanges a permis de récolter des raisins parfaitement sains et dotés d'une excellente expression aromatique.

Notes techniques

Variété de vin: pinot noir
Degrè d'alcool: 13 %
Élevage: 12 mois en barrique de chêne français

Vinification et élevage

Une fois vendangées, les grappes de pinot noir ont fermenté en 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 barrique de chêne français. Le pinot noir a poursuivi son élevage en barrique pendant 12 mois supplémentaires. Avant de pouvoir le déguster, un vieillissement supplémentaire en bouteille a permis d'achever ce parcours de qualité.

Dégustation

Le Pomino Pinot nero 2021 présente une robe rubis vive, limpide et brillante. Le bouquet est à la fois varié et délicat : les notes de fruits rouges initiales alternent avec des notes de réglisse et des notes sanguines. Le nez s'achève sur une note épicée délicate qui rappelle en partie la cannelle et en partie le cacao en poudre. L'attaque en bouche est fraîche et les tanins soyeux donnent une finale juteuse et persistante.