

Castello Pomino Pomino Pinot Nero 2023



Pomino Pinot Nero 2023

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

Le début de l'année 2023 a été doux, avec quelques rares journées de froid et des chutes de neige sporadiques. Le réveil du printemps a conduit à un débourrement homogène de la vigne. La saison s'est poursuivie avec des températures inférieures à la normale ; le mois de mai a été marqué par des températures fraîches et une pluviométrie importante, supérieure à la normale. L'été, notamment les mois d'août et de septembre, a été chaud et quasiment sans précipitations. Cette situation a entraîné un léger retard dans les vendanges et la récolte de raisins au profil aromatique complexe et élégant.

Notes techniques

Variété de vin: pinot noir

Degré 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 barriques 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 2023 présente une élégante robe rubis vive, parée de quelques nuances grenat. Le nez est très floral avec des notes qui rappellent la rose et le géranium. Viennent ensuite de belles senteurs fruitées de griotte et des notes épicées intrigantes avec une pointe de cannelle. Les arômes tertiaires, dus à l'élevage prolongé sous bois, rappellent le cacao et le café en poudre. La bouche est sèche et fraîche avec des tanins présents mais sans agressivité. La finale est juteuse et persistante. Un vin élégant et velouté.