FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino Pinot Nero 2024

Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino Pinot Nero 2024

Pomino Pinot Nero DOC

Une expression unique du Pinot noir à Pomino. Ce vin incarne tout le caractère unique de ce terroir, particulièrement propice aux cépages qui en expriment le style et l'élégance. Le Pomino Pinot noir se caractérise par un bouquet délicat, à la fois fruité et floral, accompagné de notes épicées bien équilibrées.

Conditions climatiques

La reprise végétative dans les vignobles de Pomino a fait suite à un hiver caractérisé par des précipitations dans la moyenne, mais avec des températures plutôt douces (ce n'est pas un hasard si aucune chute de neige n'a été enregistrée en 2024). Les bourgeons se sont en effet ouverts de manière très homogène sur l'ensemble du domaine et, dès le début, on a pu constater une fertilité généreuse des pousses. La floraison, début juin, et la véraison, fin juillet, ont été marquées par des journées sèches et un ensoleillement important : l'été 2024 a d'ailleurs été, dans toute la Toscane, l'un des plus chauds jamais enregistrés. L'excellente réserve en eau des sols frais de Pomino a permis aux vignes de poursuivre leur végétation jusqu'aux vendanges, ce qui a été déterminant pour la croissance des grappes.

Notes techniques

Variété de vin: Pinot nero
Degrè d'alcool: 13 %
Élevage: 12 mois en barriques de chêne français

Vinification et élevage

Une fois récoltés, les raisins de Pinot noir ont été fermentés dans des cuves tronconiques en chêne de 60 hl, à température contrôlée et, surtout au début, avec des pigeages manuels favorisant une extraction optimale des anthocyanes et des polyphénols des peaux. La durée totale de macération a été de 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 12 mois. La période supplémentaire en bouteille, avant de pouvoir le déguster, a parachevé son parcours qualitatif.

Dégustation

Le Pomino Pinot Noir 2024 présente une magnifique robe rouge rubis brillante. Le bouquet est d'abord fruité, avec des notes évoquant des fruits rouges et noirs bien mûrs, mais aussi des écorces d'orange confites. Les notes épicées sont très intéressantes, évoquant la cannelle, la noix de muscade et le clou de girofle, se mêlant à de délicates notes tertiaires, telles que le cuir et les arômes torréfiés. En bouche, il est frais, avec des notes balsamiques ; les tanins sont soyeux et vifs. La finale est longue et persistante.