


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2013



Formati
750 ml

Pomino 2013

Pomino Bianco DOC

Le Pomino Bianco 2013 est issu d'une des régions viticoles les réputées pour la production de vin haut de gamme. Il est élaboré avec du chardonnay et du pinot grigio qui sont cultivés à Pomino depuis plusieurs années.

Conditions climatiques

À la Tenuta di Pomino, la saison de croissance 2013 a été marquée par un peu de neige et de pluie pendant l'hiver, mais cependant rien de vraiment extraordinaire. Ces conditions furent réellement bénéfiques pour les vignes: par exemple, les précipitations abondantes ont permis d'emmagasiner des réserves d'eau souterraine; entre les rangs de vignes, la couche végétale ensemencée pour améliorer la fertilité des sols, a démontré une excellente croissance; et les pluies, qui n'ont jamais été excessives, ont empêché l'érosion du sol. La même chose avec les températures: celles de l'hiver ont été assez douces, tandis que l'été a connu des périodes de chaleur, non supérieures à la moyenne; en fait, à l'exception de la première semaine d'août, la température a rarement dépassé les 30 °C. La récolte, qui a commencé dans la première semaine de septembre, dû aux journées chaudes a connu un soleil intense, mais sans humidité. La semaine précédant la récolte, marquée par d'importants écarts de température entre le jour et la nuit, a permis un excellent développement de composés aromatiques pour les raisins du chardonnay.

Notes techniques

Origine: Castello di Pomino, Pomino, Rufina

Altimétrie: 450 à 730 m

Surface: 52 ha

Exposition: Sud-ouest

Type de sol: Sable, argile, d'une bonne profondeur et une acidité légèrement élevée

Densité des plantes: 5000 pieds / ha

Élevage: Guyot, Cordon

L'âge du vignoble: 20 ans

Variété de vin: Principalement du chardonnay et pinot bianco avec une petite quantité de cépages complémentaires

Degré d'alcool: 13%

Temps de macération: Aucune

La fermentation malolactique: Partielle, produite en fûts

Élevage: Cuves inox avec une petite quantité de fûts de chêne français - 4 mois en cuves, 3 mois en fûts, 1 mois en bouteille

Dégustation

Le Pomino Bianco 2013 présente une couleur jaune paille avec des reflets verdâtres. Le parfum de muguet abonde parmi les notes florales, suivies de notes fruitées de pomme et de fruit de la passion. Il est minéral et frais avec de délicates notes d'écorce de cèdre et de figues qui apparaissent en finale. La bouche est très fraîche, agréable et persistante.

Suggestions de dégustation: À l'apéritif, ou avec des antipasti végétariens, des steaks de poisson ou des filets de saumon

Prix et reconnaissance

Sommelier Wine Awards: Gold list

Wine Spectator: 90 Points