FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2014



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2014

Pomino Bianco DOC

Le Pomino Bianco 2013 est issu d'une des régions vinicoles 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 Castello di Pomino, les vendanges ont débuté au cours de la dernière semaine d'août. Malgré quelques pluies, les derniers rayons de soleil de l'été ont donné aux vignes l'énergie nécessaire à l'achèvement de leur processus de maturation, et le raisin utilisé pour la fabrication du Pomino Bianco a été vendangé durant les froides journées de septembre. Globalement, cette saison viticole a laissé place à des notes florales significativement redéfinies au niveau du bouquet ainsi qu'à une fraîcheur éclatante en bouche. La présence d'un soleil un peu moins intense que les années précédentes et la prédominance de températures fraîches durant les heures de récolte ont contribué à la production de vins faisant état d'une délicatesse et d'un raffinement sans pareils, des qualités d'une importance cruciale pour les vins de Pomino.

Notes techniques

Origine: Castello di Pomino, Pomino, Rùfina
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
Degrè d'alcool: 12,50%
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 2014 présente une robe jaune paille, dotée de subtils reflets verdâtres. L'examen olfactif met d'abord en évidence la présence de notes de pomme et de notes citronnées de bergamote, auxquelles viennent ensuite s'ajouter une pointe de banane et de délicieuses notes florales d'églantier odorant ; la palette aromatique particulièrement large de ce vin reflète sa « double personnalité », car il est fermenté à la fois dans des fûts de chêne et dans des fûts d'acier. En bouche, il dévoile un goût frais et minéral, avec des saveurs souples et une finale d'une belle persistance. Dégusté en mars 2015)

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

Prix et reconnaissance

Wine Spectator: 87 Points