


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2015



Formati
750 ml

Pomino 2015

Pomino Bianco DOC

Le domaine Pomino date de 1500, année de construction du château du même nom, qui, depuis toujours, se distingue par son emplacement d'exception. En témoignent cette décision de 1716, lorsque le Grand-Duc Cosme III de Médicis détermine les quatre territoires toscans les plus propices à la production de vins de qualité.

Dans l'avis, le territoire de Pomino, considéré comme le précurseur de la DOC moderne, est indiqué aux côtés du Chianti, du Carmignano et du Val d'Arno di Sopra. En 1873, les vins de Pomino sont récompensés lors de l'Exposition universelle de Vienne, tandis qu'en 1878, ils obtiennent la médaille d'or à l'exposition de Paris, la plus haute distinction de l'époque.

Conditions climatiques

Les conditions climatiques de 2015 au Château de Pomino ont été véritablement favorables aux vignobles. Les vignes se sont réveillées de leur repos hivernal lors de la deuxième décennie d'avril. Par rapport à 2014, les deux mois qui ont séparé le débourrement de la floraison ont été caractérisés par une faible pluviosité, par une pression atmosphérique plus élevée et par des températures plus élevées. Tous ces paramètres ont contribué à créer un microclimat sain au sein du vignoble, caractérisé par une faible humidité et une végétation sèche. La floraison a commencé la première semaine de juin et fut étonnamment rapide, également grâce aux températures élevées du début du mois (prélude à un été qui s'est avéré particulièrement chaud et long). Le mois de juillet et la première quinzaine d'août ont connu peu de précipitations, tandis que les températures moyennes ne sont jamais descendues en dessous de 31 °C. Pendant les dernières semaines d'août, retempérées par des nuits plus fraîches, les vignes ont commencé à accumuler de délicates senteurs florales dans les grains, bouquet typique des variétés Chardonnay et Pinot Blanc destinées à l'assemblage du Pomino Bianco.

Notes techniques

Origine: Castello di Pomino, Pomino, Rufina

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: 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

Dans le verre, les tons jaune pâle rappellent la couleur de la peau des raisins Chardonnay sous le soleil d'été, lorsque la maturation permet aux tons verts de se transformer en nuances de jaune. Au nez, une explosion de fleurs, dont de la glycine douce et du lis intense, suivie par des arômes fruités de poire et de fruits tropicaux comme l'ananas et la mangue. L'entrée en bouche est moelleuse et enveloppée. Au palais, la fraîcheur combinée à la minéralité laisse présager un vin qui reflète pleinement le terroir de Pomino. Dégustation en avril 2016

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

Prix et reconnaissance

JamesSuckling.Com: 92 Points