FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2016



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2016

Pomino Bianco DOC

Le Pomino Bianco 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

Au Château de Pomino, l'hiver 2016 n'a pas été particulièrement rigoureux. À l'exception de la troisième semaine de janvier, le climat a été relativement doux par rapport aux normales saisonnières, tandis que la pluviosité a été très élevée. Le débourrement précoce (première semaine d'avril) est probablement dû aux températures particulièrement élevées de la fin du mois de mars et du début du mois d'avril. Les échantillonnages effectués au mois de mai pour estimer le nombre d'inflorescences ont montré une fertilité exceptionnelle des bourgeons. La floraison de la vigne – comme toujours échelonnée en raison de l'altitude croissante des vignobles de Pomino – s'est conclue le 15 juin, ce qui correspond au déroulement habituel de cette phase phénologique. L'été a été beaucoup moins lourd qu'en 2015, au point que la véraison n'a débuté qu'une dizaine de jours plus tard par rapport à l'année précédente. Les journées ensoleillées et sèches ont permis une maturation optimale des baies, qui s'est traduite par une bonne concentration en sucres sans perte d'acidité, ce qui est très important pour les vins blancs de Pomino.

Notes techniques

Origine: Castello Pomino, Rùfina
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 2016 arbore une robe jaune paille limpide. Au nez, il évoque l'intensité des fleurs de frangipanier et de jasmin et les notes fruitées d'abricot et de coing. Du verre se dégagent également des parfums plus exotiques de fruits tropicaux et une saveur fraîche de cardamome. L'attaque en bouche est savoureuse et vive et la fin de bouche évoque la framboise mûre. Structure harmonieuse avec une finale résolument persistante. Dégusté en février 2017.

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: 91 Points