FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2017



Formati

750 ml

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2017

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

2017 restera dans les annales comme une année très sèche. Après une fin d'année 2016 sans précipitations, l'hiver et le printemps ont été plutôt secs au Château de Pomino. À l'exception d'un mois de janvier rigoureux, les températures ont été conformes aux normales saisonnières. Le froid du début d'année n'a pas empêché la vigne de sortir tôt de son repos hivernal et les premiers bourgeons sont apparus dans la dernière décade de mars. Malgré le retour du froid, jusqu'à 0 °C au mois d'avril, les bourgeons n'ont pas souffert et ont commencé à se développer rapidement en mai rendant les inflorescences visibles : à la fin du mois, la moitié des vignobles du domaine étaient en fleurs (donc beaucoup plus tôt que d'habitude). Le manque d'eau durant l'été a favorisé une croissance saine des grappes. Les sols frais et profonds du domaine de Pomino et la gestion optimale du vignoble ont protégé la vigne du stress hydrique. La véraison des grappes s'est déroulée dans la dernière décade de juillet et, comme on pouvait le prévoir vu la précocité de l'année, les vendanges ont commencé le 7 août.

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 2017 arbore une robe jaune paille aux délicates nuances brillantes et livre au nez des arômes floraux (genêt) et fruités (poire Williams sucrée et citron parfumé). En bouche, il fait preuve d'un équilibre parfait entre composante alcoolique et fraîcheur. Doté d'une belle persistance, ce vin laisse au palais une longue et agréable sensation aromatique.

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: 90 Points