FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2018

Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2018

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, le printemps a été pluvieux : environ 420 mm de pluie ont été enregistrés rien qu'en mars, avril et mai, soit plus du double par rapport à la même période de l'an dernier. Le débourrement de la vigne s'est terminé au cours de la deuxième semaine d'avril, conformément à la moyenne de Pomino, tandis que la floraison a eu lieu un peu plus tôt que prévu. La véraison des grappes a commencé au cours de la deuxième quinzaine de juillet et s'est achevée progressivement dans la première décade d'août. L'alternance de soleil et de petites pluies d'été a permis aux raisins de chardonnay et de pinot bianco d'atteindre une excellente maturité. L'amplitude thermique durant les vendanges a sans aucun doute contribué à la synthèse des arômes et au maintien de la fraîcheur typique des raisins du Château de Pomino.

Notes techniques

Origine: Castello Pomino, Rùfina
Variété de vin: Principalement du chardonnay et pinot bianco avec une petite quantité de cépages complémentaires
Degrè d'alcool: 12,5%
Élevage: Cuves inox avec une petite quantité de fûts de chêne français - 4 mois en cuves et 1 mois en bouteille

Vinification et élevage

Les raisins sont récoltés avec le plus grand soin. Les soins apportés à la vigne ainsi que les traitements au chai permettent d'assurer un haut niveau de qualité. Dès leur arrivée au chai, les raisins, et donc les moûts, sont traités en évitant autant que possible tout contact avec l'oxygène. Les cycles de pressurage sont choisis pour permettre une extraction en douceur des moûts. La fermentation alcoolique se déroule en cuves d'acier et 15 % en barriques de chêne français, le tout à température contrôlée. À la fin du processus de production, le Pomino Bianco vieillit en bouteille pendant quelques mois. Ce n'est qu'après ce vieillissement supplémentaire qu'il est prêt à faire connaître au public sa structure et sa fraîcheur explosive.

Dégustation

Le Pomino Bianco 2018 est extrêmement élégant et délicat à l'œil. Il arbore une robe jaune paille brillante aux nuances dorées très délicates. Le bouquet est tout aussi agréable présentant de légers arômes floraux qui s'accordent à merveille avec les notes fruitées. Fleurs blanches, pomme verte, poire, pamplemousse et de multiples nuances d'agrumes se succèdent offrant un nez extrêmement équilibré. En bouche, il est à la fois agréablement frais et souple. Finale longue et persistante.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 91 Points