FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2019



Formati

0,75 lt.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2019

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

À Pomino, après un hiver peu pluvieux, le débourrement de la vigne a été relativement précoce : l'éclosion des bourgeons a commencé début avril avec les premières chaleurs. Dès les 15 premiers jours du mois, toutes les vignes présentaient des sarments avec de nombreux bourgeons. Les températures enregistrées au cours des semaines suivantes ont été nettement inférieures aux normales saisonnières : le mois de mai 2019 a été le plus froid et le plus pluvieux de ces dix dernières années. La floraison n'a donc pas été particulièrement précoce et s'est achevée au cours de la deuxième décade de juin, un mois climatiquement à l'opposé du précédent avec très peu de pluie et des températures élevées. Les semaines de juin n'ont été qu'un avant-goût d'une saison longue et chaude. Située à une altitude allant jusqu'à 700 m au-dessus du niveau de la mer, la vigne a pu bénéficier de l'alternance de journées ensoleillées et de nuits fraîches pour maintenir les raisins sains et équilibrés jusqu'à la récolte.

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

Paré d’une robe brillante et vive, le Pomino Bianco 2019 offre à la dégustation de splendides notes florales harmonieusement mêlées à des arômes fruités dominants : poire et pêche notamment, mais aussi pamplemousse et bergamote. En bouche, souplesse et fraîcheur se marient harmonieusement. Ce vin savoureux emplit le palais de notes fruitées et légèrement grillées et s’inscrit dans la mémoire gustative grâce à des arômes agréables et complexes dignes d’un vin blanc à la renommée multiséculaire.

Prix et reconnaissance

James Suckling: 92 Points
Wine Advocate: 90 Points