FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2020



Formati

0,75 l ; 1,5 l (magnum)

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2020

Pomino Bianco DOC

Cet assemblage de chardonnay et de pinot blanc, d'une élégance et d'un raffinement remarquables, est issu de l'une des zones de la Toscane les plus propices à la production de vins blancs qui culmine à 700 mètres d'altitude.

Conditions climatiques

Au printemps 2020, le débourrement de la vigne a été homogène et précoce, sans doute en raison de l'hiver doux caractérisé par des journées toujours clémentes. Le développement des bourgeons s'est fait de manière homogène et les feuilles ont affiché d'emblée un vert intense et brillant : un signe évident de la bonne santé des vignes. Des pluies régulières et un ensoleillement généreux ont été enregistrés au cours des deux mois qui ont précédé les vendanges et à la véraison. Pour le Pomino Bianco, les vendanges ont commencé début septembre : à la dégustation, les baies étaient croquantes et d'une bonne acidité. Les premières grappes arrivées au chai étaient dans un état sanitaire parfait tout comme les raisins récoltés les semaines suivantes : les journées chaudes et sèches de septembre ont permis de mener à bien une récolte de très grande qualité.

Notes techniques

Variété de vin: prédominance de chardonnay et de pinot blanc avec de petites quantités de cépages complémentaires
Degrè d'alcool: 12,5%
Élevage: en partie en bois

Vinification et élevage

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

Dégustation

À l'œil, le vin est limpide et brillant : l'éclat de ses reflets dans le verre rappelle la luminosité des journées ensoleillées des vendanges 2020 au Château de Pomino. Le nez est séduit par une multitude de notes florales qui ressemblent à une floraison printanière multicolore dominée par le chèvrefeuille. En bouche, le Pomino Bianco fait preuve d'une bonne persistance des arômes grâce notamment au minutieux élevage sur lies auquel le vin a été soumis dans les mois qui ont suivi la vinification.