FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2021



Formati

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

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2021

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

Les premiers mois de l'année ont enregistré une pluviométrie assez importante, ce qui a permis à la vigne de se constituer d'excellentes réserves d'eau. La deuxième quinzaine d'avril a été marquée par une chute brutale des températures, qui sont ensuite remontées en mai. La nouaison s'est parfaitement déroulée et a bénéficié d'un climat sec et légèrement venteux. Le climat exceptionnel de mai et de juin a assuré une parfaite santé de la vigne, un bon développement des fruits et une excellente croissance des baies. L'absence totale de précipitations pendant les vendanges a permis de récolter des raisins parfaitement sains et dotés d'une excellente expression aromatique.

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: partiellement sous 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

Le Pomino Bianco 2021 arbore une merveilleuse robe d'un jaune paille brillant. Le nez évoque des notes d'agrumes comme le cédrat, mais aussi des senteurs de pomme verte et de poire ; parmi les sensations florales figurent la glycine, la camomille, le lys et le genêt. Enfin, quelques sensations délicates rappellent les fruits exotiques comme l'ananas. La bouche offre une magnifique fraîcheur et une superbe minéralité. Un vin extrêmement équilibré, frais et savoureux avec une belle cohérence entre le nez et la bouche.