


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2022



Formati

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

Pomino 2022

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 conditions climatiques de ce millésime ont été marquées, à la fin du mois de mai, par des températures typiquement estivales qui ont conduit à une floraison plutôt précoce dans les vignobles. Du reste, l'été 2022 restera dans les annales comme l'un des plus longs de ces dernières années. Pendant la première partie de l'été, la vigne a connu une accélération de la croissance des bourgeons et de la nouaison des fleurs offrant ainsi une excellente homogénéité dans les vignobles. En juillet, en revanche, la vigne s'est adaptée à son environnement, ralentissant son élan initial afin de se protéger de la chaleur estivale. La pluie providentielle de l'Assomption à la mi-août a permis quant à elle d'obtenir des moûts à l'aspect limpide et au goût parfumé.

Notes techniques

Variété de vin: prédominance de chardonnay et de pinot blanc avec de petites quantités de cépages complémentaires

Degré 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

Suggestions de dégustation: Le Pomino Bianco 2022 apparaît sous une robe jaune paille brillante, presque cristalline, aux légers reflets verts. Le nez présente, comme le veut son ADN, des senteurs franches de pomme verte et de poire, mais la composante florale est tout aussi intense, avec un riche bouquet de fleurs blanches et jaunes, parmi lesquelles figurent le tilleul, l'aubépine, la glycine, le lys et le mimosa. Le nez s'achève sur des fruits exotiques comme la mangue, accompagnés de notes de miel d'acacia. La bouche est droite, très fraîche, légèrement saline et minérale. Même en finale son caractère « montagnard » est souligné par une agréable fraîcheur aux accents d'agrumes.