


FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino Pomino 2023



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

Pomino 2023

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

Le début de l'année 2023 a été doux, avec quelques rares journées de froid et des chutes de neige sporadiques. Le réveil du printemps a conduit à un débourrement homogène de la vigne. La saison s'est poursuivie avec des températures inférieures à la normale ; le mois de mai a été marqué par des températures fraîches et une pluviométrie importante, supérieure à la normale. L'été, notamment les mois d'août et de septembre, a été chaud et quasiment sans précipitations. Cette situation a entraîné un léger retard dans les vendanges et la récolte de raisins au profil aromatique complexe et élégant. Limpides et raffinés, les vins du millésime 2023 possèdent la fraîcheur typique du terroir de Pomino.

Notes techniques

Variété de vin: chardonnay et pinot blanc

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

Le Pomino bianco 2023 présente une robe jaune paille. Le bouquet est frais avec des senteurs de pomme verte, de poire et de délicates notes d'agrumes. La composante florale est remarquable avec des notes rappelant l'aubépine, la glycine et le genêt. Parallèlement à cette fraîcheur typique, une sensation crémeuse se dégage avec des notes rappelant le miel. La bouche offre un parfait équilibre entre alcool et fraîcheur vive. Un vin droit, frais, savoureux, minéral et souple. Très belle cohérence entre le nez et la bouche.