FRESCOBALDI
TOSCANA

Castello Pomino
Pomino 2024



Formati

0,75 l

FRESCOBALDI
TOSCANA

Pomino 2024

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

Dans les vignobles de Pomino, la reprise végétative a fait suite à un hiver marqué par une pluviométrie conforme à la normale, mais aux températures plutôt douces (sans surprise, aucune chute de neige n'a été enregistrée en 2024). Les bourgeons ont éclos de manière très homogène sur l'ensemble du domaine montrant d'emblée une fertilité généreuse. La floraison début juin et la véraison fin juillet ont été marquées par un temps sec et un ensoleillement intense : de fait, l'été 2024 a été l'un des plus chauds jamais enregistrés en Toscane. Les bonnes réserves hydriques des sols frais de Pomino ont permis à la vigne de continuer son cycle sans difficulté jusqu'aux vendanges, ce qui a été crucial pour la croissance des raisins.

Notes techniques

Variété de vin: chardonnay et pinot blanc
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 2024 se distingue par une magnifique robe jaune paille intense. Le nez est marqué par des notes florales rappelant l'aubépine, la glycine blanche et le magnolia, ainsi que par des senteurs fruitées de pomme, de poire et d'agrumes frais. Au palais, il offre une sensation crémeuse intéressante due à une fermentation partielle sous bois, accompagnée d'une fraîcheur, d'une salinité et d'une minéralité remarquables. Belle cohérence entre le nez et la bouche.