

Castello Pomino Pomino 2025



Pomino 2025

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

En 2025, le redémarrage de la vigne dans les vignobles du domaine Pomino a été marqué par des températures douces qui ont permis aux bourgeons de sortir de leur torpeur hivernale. Le débourrement, qui a eu lieu au cours de la première décade d'avril, a en effet été caractérisé par des journées ensoleillées sans précipitations. Les semaines de printemps qui ont suivi ont été marquées par des conditions climatiques régulières, tandis que le début de l'été a été nettement différent : en juin, en effet, des températures bien supérieures à la normale ont été enregistrées. Les mois de juillet et août ont été bien différents, avec des températures inférieures à la moyenne de ces dernières années, ce qui a permis de préserver les arômes variétaux. La vigne n'a donc pas subi de stress hydrique et les grappes sont restées fermes et fraîches jusqu'à leur maturation.

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 2025 présente une belle robe jaune paille limpide et brillante. Le nez est empreint de belles sensations d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est fraîche, saline et minérale. Un vin frais en bouche avec des notes florales faisant écho au nez ainsi que des notes grillées et légèrement crémeuses liées au séjour sous bois. La finale est marquée par le retour de sensations d'agrumes.